



8月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ピリ辛夏野菜
- ・ 鮎の背越し揚げ
- ・ オクラ胡麻和え
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉茷蒟

メイン

▼ 一皿お選びください。

A： 鯖の塩焼き 彩り野菜とトマト麴ソース

B： 飛騨豚しゃぶとジャーマンポテト
和からしソース

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円

三五〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ピリ辛夏野菜
- ・ 鮎の背越し揚げ
- ・ オクラ胡麻和え
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉茷蒟

お魚

鯖の塩焼き 彩り野菜とトマト麴ソース

お肉

飛騨豚しゃぶとジャーマンポテト
和からしソース

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

甘味

- ・ 季節のデザート

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円

五〇〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ピリ辛夏野菜
- ・ 鮎の背越し揚げ
- ・ オクラ胡麻和え
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ 郡上味噌漬玉茷蒟

式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

お魚

鯖の塩焼き 彩り野菜とトマト麴ソース

お肉

飛騨牛肩ロース すき焼き仕立て
焼き茄子 じゃがいもの摺り流し

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

甘味

- ・ 季節のデザート

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円