



夕食 お品書き

六〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

郡上鱒平造里ぼん酢餅 秋茄子の味噌仕立て
えごま豆腐 からし蓮根 鮎の琥珀煮

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれの茶わん蒸し
宿讎南瓜の摺り流し

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

揖斐茶を纏った海老と
秋野菜の米粉天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚ときのこのすったて鍋

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
ご飯のお供を少しつつ
落味噌・梅干し・山菜溜り漬け
お味噌汁

甘味

パティシエ特製季節のデザート

八〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

郡上鱒平造里ぼん酢餅 秋茄子の味噌仕立て
えごま豆腐 からし蓮根 鮎の琥珀煮

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれの茶わん蒸し
宿讎南瓜の摺り流し

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

揖斐茶を纏った海老と
秋野菜の米粉天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚ときのこのすったて鍋

焼き物

飛騨牛ローストビーフ
里芋と飛騨ジャンボなめこ すき焼き仕立て

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
ご飯のお供を少しつつ
落味噌・梅干し・山菜溜り漬け
お味噌汁

甘味

パティシエ特製季節のデザート

一〇〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

郡上鱒平造里ぼん酢餅 秋茄子の味噌仕立て
えごま豆腐 からし蓮根 鮎の琥珀煮

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれの茶わん蒸し
宿讎南瓜の摺り流し

サラダ

旬の和サラダ

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

揖斐茶を纏った海老と
秋野菜の米粉天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚ときのこのすったて鍋

焼き物

飛騨牛フィレとサーロインの食べ比べ
秋野菜と朴葉焼きスタイル

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
ご飯のお供を少しつつ
落味噌・梅干し・山菜溜り漬け
お味噌汁

甘味

・パティシエ特製季節のデザート