



10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
- ・ ずいき煮
- ・ 卵の花サラダ
- ・ 柿饅頭
- ・ 丸十煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ れんこん金平

メイン

▼ 一皿お選びください。

A：もみじ鯛 酒蒸し

B：飛騨豚と秋茄子 味噌グラタン

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
- ・ ずいき煮
- ・ 卵の花サラダ
- ・ 柿饅頭
- ・ 丸十煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ れんこん金平

お魚

もみじ鯛 酒蒸し

お肉

飛騨豚と秋茄子 味噌グラタン

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
- ・ ずいき煮
- ・ 卵の花サラダ
- ・ 柿饅頭
- ・ 丸十煮
- ・ 富有柿大根なます
- ・ れんこん金平

貳の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

宿讎南瓜の摺り流し

お魚

もみじ鯛 酒蒸し

お肉

飛騨牛肩ロース みそすき焼き仕立て
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