



11月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・出汁巻き卵
- ・柿饅頭
- ・ほうれん草白和え
- ・丸十煮
- ・煮たくもじ
- ・富有柿大根なます
- ・ずいき煮
- ・れんこん金平
- ・卵の花サラダ

メイン

▼一皿お選びください。

A : 鯵とさつまいもの照り焼き

B : 飛騨豚と秋の蒸し焼き ネギ塩たれ

ごはん / 潬物 / 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
- ・柿饅頭
- ・ほうれん草白和え
- ・丸十煮
- ・煮たくもじ
- ・富有柿大根なます
- ・ずいき煮
- ・れんこん金平
- ・卵の花サラダ

お魚

鯵とさつまいもの照り焼き

お肉

飛騨豚と秋の蒸し焼き ネギ塩たれ

ごはん / 潤物 / 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
- ・柿饅頭
- ・ほうれん草白和え
- ・丸十煮
- ・煮たくもじ
- ・富有柿大根なます
- ・ずいき煮
- ・れんこん金平
- ・卵の花サラダ

式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

宿懶南瓜の摺り流し

お魚

鯵とさつまいもの照り焼き

お肉

飛騨牛肩ロース 味噌すき焼き仕立て
焼き茄子 ジャガイモの摺り流し

ごはん / 潤物 / 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