



11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：鰯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 / 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。

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

鰯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 / 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

鰯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