



夕食 お品書き

六〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

鮭かぶら寿司仕立て 里芋柚子おろし煮
鮎の琥珀煮 養老煮豆 燻製鴨ロース

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ
冬のポタージュ茶椀蒸し

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
冬野菜の米粉天ぷら
鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のすったて鍋

郡上味噌仕立て

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
ご飯のお供を少しづつ
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

鮭かぶら寿司仕立て 里芋柚子おろし煮
鮎の琥珀煮 養老煮豆 燻製鴨ロース

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ
冬のポタージュ茶椀蒸し

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
冬野菜の米粉天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のすったて鍋

郡上味噌仕立て

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
ご飯のお供を少しづつ
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

鮭かぶら寿司仕立て 里芋柚子おろし煮
鮎の琥珀煮 養老煮豆 燻製鴨ロース

蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ
冬のポタージュ茶椀蒸し

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
冬野菜の米粉天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のすったて鍋

郡上味噌仕立て

焼き物

飛騨牛フィレとサーロインの食べ比べ
冬野菜と朴葉焼きスタイル

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
ご飯のお供を少しづつ
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