



12月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・出汁巻き卵
- ・赤かぶ甘酢漬け
- ・ほうれん草白和え
- ・煮豆
- ・煮たくもじ
- ・富有柿大根なます
- ・ずいき煮
- ・ブロッコリーマリネ
- ・卵の花サラダ

メイン

▼一皿お選びください。

A: 鮯の唐揚げ 茎餡掛け

B: 煮豚 和風オランデーズソース

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
- ・赤かぶ甘酢漬け
- ・ほうれん草白和え
- ・煮豆
- ・煮たくもじ
- ・富有柿大根なます
- ・ずいき煮
- ・ブロッコリーマリネ
- ・卵の花サラダ

お魚

鮓の唐揚げ 茎餡掛け

お肉

煮豚 和風オランデーズソース

ごはん / 潜物 / 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
- ・赤かぶ甘酢漬け
- ・ほうれん草白和え
- ・煮豆
- ・煮たくもじ
- ・富有柿大根なます
- ・ずいき煮
- ・ブロッコリーマリネ
- ・卵の花サラダ

式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

お魚

鮓の唐揚げ 茎餡掛け

お肉

飛騨牛肩ロース すき焼き仕立て
白菜のロースト ジャガイモの摺り流し

ごはん / 潜物 / 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