



# 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 養老豆腐 煙製鴨ロース

## 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

飛騨豚の酒粕風味のすって鍋

郡上味噌仕立て

## ご飯

炊き立て 新酒の羽釜ご飯  
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

酒粕ティラミス

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 養老豆腐 煙製鴨ロース

## 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

新酒の酒粕風味ドレッシング

## 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

飛騨豚の酒粕風味のすって鍋

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 新酒の羽釜ご飯  
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

酒粕ティラミス

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 養老豆腐 煙製鴨ロース

## 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

新酒の酒粕風味ドレッシング

## 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

飛騨豚の酒粕風味のすって鍋

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 新酒の羽釜ご飯  
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

酒粕ティラミス