



1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
- ・ 切り干し大根
- ・ 煮豆
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ブロッコリーマリネ

メイン

▼ 一皿お選びください。

- A：天子の酒蒸し 白波仕立て
B：豚三枚肉の煮豚 松風庵スタイル

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。

- ・ 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
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ ずいき煮
- ・ 卵の花サラダ
- ・ 切り干し大根
- ・ 煮豆
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ブロッコリーマリネ

お魚

天子の酒蒸し

お肉

豚三枚肉の煮豚 松風庵スタイル

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

- ・ 奥飛騨酒造の新酒の酒粕パウンドケーキ

- ・ 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
- ・ 切り干し大根
- ・ 煮豆
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ブロッコリーマリネ

貳の皿

奥美濃古地鶏つまれ茶わん蒸し

お魚

天子の酒蒸し

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

- ・ 奥飛騨酒造の新酒の酒粕パウンドケーキ

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円