



# 1月のお品書き

二八〇〇円

## 盛り合わせ升箱

- ・出汁巻き卵
- ・切り干し大根
- ・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: 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
- ・切り干し大根
- ・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

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
- ・切り干し大根
- ・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

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 ジャガイモの摺り流し

## 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