



## 2月のお品書き

二八〇〇円

### 盛り合わせ升箱

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

### メイン

▼一皿お選びください。

A: 天然鯛の塩麹焼き

B: 豚バラと筍の煮込み

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

### お魚

天然鯛の塩麹焼き

### お肉

豚バラと筍の煮込み

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

### 式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

### お魚

天然鯛の塩麹焼き

### お肉

飛騨牛肩ロースとオニオンロースト  
すき焼き仕立て

### 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