



お  
品  
書  
き

枝豆茶碗蒸し

盛り合わせ升箱

- ・マス西京焼き
- ・鯖幽庵焼き
- ・粕漬け鶏ちゃん
- ・卵の花サラダ
- ・切り干し大根
- ・ほうれん草白和え酒粕風味
  - ・飛驒煮豆
  - ・だし巻き卵
  - ・煮たくもじ
- ・ブロッコリーマリネ
  - ・ずいき煮
- ・玉蒟蒻粕味噌煮
- ・富有柿と大根のなます
  - ・飛驒赤かぶ漬け
  - ・鶏そぼろ

米師厳選ごはん食べ比べ

味噌汁

漬物 5 種

(刻み高菜／小梅／安藝紫／  
山菜たまり漬け／白菜漬け)



## 厳選米

### ミルキークイーン ＜岐阜県＞

「コシヒカリ」の突然変異から誕生したお米です。  
低アミロースで米粒がミルクのように  
白く不透明になることからついた  
ミルキークイーンは、粘りが強くもちもちとした  
食感が最大の特徴です。  
冷めても美味しくお召し上がりいただけるのも  
特徴の一つです。

### ハツシモ ＜岐阜県＞

ハツシモは、岐阜県を代表する品種で、主に  
岐阜県美濃地方で（西濃）でしか栽培されてい  
ない珍しいお米です。収穫量が少ないため  
「幻のお米」とも言われています。  
ほかのお米に比べて粒が大きく、冷めても  
美味しいお米です。

### コシヒカリ ＜岐阜県＞

コシヒカリは食味が良く、ふっくらとして  
粘りの強いお米です。岐阜県の揖斐川の清流で  
丹精込めて育てられた「コシヒカリ」を  
ぜひ一度、ご賞味ください。