



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
- ・【新酒】粕漬けいちゃん
- ・卵の花サラダ
- ・切り干し大根
- ・【新酒】ほうれん草白和え
酒粕風味
- ・飛騨煮豆
- ・だし巻き卵
- ・煮たくもじ
- ・ブロッコリーマリネ
- ・ずいき煮
- ・【新酒】玉茷蕨粕味噌煮
- ・富有柿と大根のなます
- ・飛騨赤かぶ漬け
- ・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。