



# 夕食 お品書き

六〇〇〇円

## 季節の前菜5種盛り

郡上鱒寿司桜餅見立て 若竹煮  
桜えびおこげ ばい貝旨煮 鮎の琥珀煮

### 蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し  
道明寺餡かけ

### サラダ

旬の和サラダ  
お米のドレッシング

### 煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

### 温菜

米粉を使った筍・春野菜・  
揖斐茶を纏った海老の天ぷら  
鮎の塩焼き

### 里山料理

飛騨豚と春野菜、  
飛騨玄米団子のすったて鍋

### ご飯

炊き立て羽釜ご飯  
ご飯のお供を少しづつ  
露味噌・梅干し・山菜溜り漬け  
お味噌汁

### 甘味

パティシエ特製季節のデザート

八〇〇〇円

## 季節の前菜5種盛り

郡上鱒寿司桜餅見立て 若竹煮  
桜えびおこげ ばい貝旨煮 鮎の琥珀煮

### 蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し  
道明寺餡かけ

### サラダ

旬の和サラダ  
お米のドレッシング

### 煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

### 温菜

米粉を使った筍・春野菜・  
揖斐茶を纏った海老の天ぷら  
鮎の塩焼き

### 里山料理

飛騨豚と春野菜、  
飛騨玄米団子のすったて鍋

### 焼き物

飛騨牛ローストビーフ  
春野菜、山菜のすき焼き仕立て

### ご飯

炊き立て羽釜ご飯  
ご飯のお供を少しづつ  
露味噌・梅干し・山菜溜り漬け  
お味噌汁

### 甘味

パティシエ特製季節のデザート

一〇〇〇〇円

## 季節の前菜5種盛り

郡上鱒寿司桜餅見立て 若竹煮  
桜えびおこげ ばい貝旨煮 鮎の琥珀煮

### 蒸し物

奥美濃古地鶏つみれ茶碗蒸し  
道明寺餡かけ

### サラダ

旬の和サラダ  
お米のドレッシング

### 煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

### 温菜

米粉を使った筍・春野菜・  
揖斐茶を纏った海老の天ぷら  
鮎の塩焼き

### 里山料理

飛騨豚と春野菜、  
飛騨玄米団子のすったて鍋

### 焼き物

飛騨牛サーロインステーキ  
春野菜、山菜の朴葉焼きスタイル

### ご飯

炊き立て羽釜ご飯  
ご飯のお供を少しづつ  
露味噌・梅干し・山菜溜り漬け  
お味噌汁

### 甘味

パティシエ特製季節のデザート