



# ランチブツフエメニュー

【二月・三月】富山湾から届く冬の幸

かつて富山湾で水揚げされた「ぶり」などの海の幸は雪深い山道を超え、越中から飛騨を結ぶ旧飛騨街道を通り岐阜へと運ばれました。その道はのちに「ぶり街道」と呼ばれ、海と山、人と暮らしを結ぶ「食文化の道」として受け継がれてきました。富山湾と山里の食材が出会い、冬から春へと移ろう今だけの里山料理をお楽しみください。

## メイン料理

左記より1品お選びください。

・鶏もも落味噌焼き

二八〇〇円

下味を付けたやわらかい鶏もも肉にほろ苦い落の薑味噌で春の訪れを感じてください。

・豚バラと筍の煮込み

三五〇〇円

豚バラ肉の旨味が浸み込んだ筍の風味と歯ごたえに分葱を添えて春の始まりを表現しました。

・天然鰯の塩麴焼き

三五〇〇円

天然鰯を塩麴に漬けて込んで、あっさりとした焼き上げました。

・飛騨牛肩ロースとオニオンロースト

すき焼き仕立て

四五〇〇円

味の濃厚な飛騨牛の肩ロースすき焼きに、丸ごとじっくり時間をかけてローストした甘く香ばしい玉ねぎを合わせました。

## デザート

各種1つずつお選びいただけます。

・桜シフォンケーキ

何度も試行錯誤を重ね、口どけにこだわって完成したシフォンケーキ。口に入れたとたん、雪のように消えてなくなる何とも言えない不思議な食感です。3月からは桜のシフォンケーキ。口の中に春が訪れます。

・季節のフルーツタルト 苺

「台ずつ丁寧に焼き上げたアーモンドクリームたっぷりサクサクのタルトに、コクのあるカスタードクリーム、季節のフルーツをのせたフルーツタルト。3月からは苺のタルト。近郊の岐阜県産、愛知県産の苺を主に旬の品種を使用。

・桜モンブラン

春の訪れを告げる桜のムースに、上品な甘さの白あんを桜を合わせた特製クリームをたっぷり絞りました。桜特有の芳香成分「クマリン」がハナツ、パニラのように甘く華やかな香りが引き立ちます。

・苺パンナコッタ

とろけるような食感と、苺の爽やかな酸味が楽しめる定番デザート。ミルク本来の優しさを引き立てる、甘さ控えめの仕上がりです。

・桜羊羹

桜と白あんを丁寧に練り上げた羊羹です。この季節だけの贅沢な味わいをお届けいたします。



# 厳選米

## 岐阜県産こしひかり「岐阜県」

岐阜県産こしひかりは長良川・木曾川・揖斐川がもたらす

豊富で清らかな水と濃尾平野に広がる肥沃な大地の恵みを受けて育ち、

特徴はつややかで粘り強く光沢が良いことです。

炊き上がりはふっくらとして甘味があり、冷めても美味しいお米です。



# 厳選米

## 岐阜県産あきたこまち「岐阜県」

岐阜県産あきたこまちは、

岐阜県を流れる木曾川・長良川・揖斐川の豊かで清らかな水と、

肥沃な土壌による極上の水田で、栽培されている銘柄です。

コシヒカリ由来の甘みを持ちつつもややあっさりした味わいで、

粘りは少ないのが特徴です。ほのかに香ばしい香りが立ち、旨

味・甘みのバランスが良いお米です。



# 厳選米

徳川将軍家御膳米

岐阜県輪之内ハツシモ「岐阜県」

輪之内町では、江戸時代から幕府直轄領として

将軍家台所の御膳粳（御膳米）を産出してきた歴史があり、

米の品質や管理のよさが評価されており、地下水を使用し栽培されています。

ほかのお米に比べて粒が大きく、ご飯の見栄えや歯ごたえのある食感がすばらしく  
噛むと口の中でほどけて度な甘みを感じられます。

粘りは少なめで、飲み込んでもなお余韻を感じられる味わいが特徴的です。



# 厳選米

## 清流のめぐみ「岐阜県」

令和四年に岐阜で開発されたお米です。

ブランド名の「清流」は岐阜県内を流れる

木曾三川（木曾川・長良川・揖斐川）をイメージしており

清流で育った「美味しいお米」＝「めぐみ」という意味が込められたお米です。

すべての農作業をお米が最も美味しくなるタイミングで実施しており、

中粒でやや柔らかく、ほどよい甘みと粘りがあります。