

メイン料理

鶏つみれの道明寺蒸し

追加料金でメイン料理を
左記に変更可能です。

岩魚の唐揚げ ちり酢

(+七〇〇円)

豚肩ロースと

新玉ねぎの生姜焼き

(+七〇〇円)

飛騨牛ハンバーグと

新玉ねぎロースト

目玉焼きのせ

和風オニオンソース

(+二、二〇〇円)

飛騨牛肩ロースと

オニオンロースト

すき焼き仕立て

(+二、七〇〇円)

ビュッフェメニュー

鯖街道×
川魚どろぼう

稚鮎南蛮漬け

ふきの煮物

筍土佐煮

沢蟹の甘辛煮

春野菜のたまり漬け

わかめぼん酢

もろこ甘露煮

にんにくバター落味噌

定番どろぼう

鮭フレーク

生卵

しそ昆布

いかの塩辛

韓国のり

納豆

切り干し大根

ひじき

出来立てどろぼう

鯖と春大根の味噌煮

春キャベツと新ジャガイモ、
鯖のスパイス煮

新ごぼうと

飛騨牛の卵とじ

漬物どろぼう

キムチ

べつたら漬け

白菜漬け

安藝紫

山菜溜り漬け

高菜漬け

ご当地どろぼう

飛騨の煮豆

煮たくもじ

けいちやん

めしどろぼう

赤ずいきの酢ぶて

小松菜のおかか和え

デザートメニュー

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。

口に運べば、春風に舞う花びらのように

軽やかに溶けてなくなる、繊細な食感です。

春の香りがふわりと広がる、

至福のひとときをお届けします。

苺のフルーツタルト

一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。

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に桜を合わせた

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」が放つ、

バナ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

桜と白あんに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します。