



## 3月のお品書き

二八〇〇円

### 盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ 切り干し大根
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮豆
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ずいき煮
- ・ ブロッコリーマリネ
- ・ 卵の花サラダ

### メイン

▼ 一皿お選びください。

- A：天然鰯の塩麴焼き
- B：豚バラと筍の煮込み

### ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは  
お好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円

三五〇〇円

### 盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ 切り干し大根
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮豆
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ずいき煮
- ・ ブロッコリーマリネ
- ・ 卵の花サラダ

### お魚

天然鰯の塩麴焼き

### お肉

豚バラと筍の煮込み

### ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは  
お好きなだけお召し上がりいただけます。

### 甘味

- ・ パティシエ特製季節のデザート

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円

五〇〇〇円

### 盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ 切り干し大根
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮豆
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ずいき煮
- ・ ブロッコリーマリネ
- ・ 卵の花サラダ

### 式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

### お魚

天然鰯の塩麴焼き

### お肉

飛騨牛肩ロースとオニオンロースト  
すき焼き仕立て

### ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは  
お好きなだけお召し上がりいただけます。

### 甘味

- ・ パティシエ特製季節のデザート

- ・ 水だし揖斐茶 +三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 +三五〇円