



5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
- ・ 筍の土佐煮
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ずいき煮
- ・ ふきの旨煮
- ・ 菜の花と湯葉の煮浸し

メイン

▼ 一皿お選びください。

- A: 岩魚の唐揚げ ちり酢
- B: 豚肩ロースと新玉ねぎの生姜焼き

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
- ・ 筍の土佐煮
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ずいき煮
- ・ ふきの旨煮
- ・ 菜の花と湯葉の煮浸し

お魚

岩魚の唐揚げ ちり酢

お肉

豚肩ロースと新玉ねぎの生姜焼き

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
- ・ 筍の土佐煮
- ・ 煮たくもじ
- ・ 富有柿大根なます
- ・ ずいき煮
- ・ ふきの旨煮
- ・ 菜の花と湯葉の煮浸し

式の皿

奥美濃古地鶏つみれ茶わん蒸し

お魚

岩魚の唐揚げ ちり酢

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