



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・
揖斐の新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 新茶の羽釜ご飯
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

新茶テリーヌ

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・
揖斐の新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 新茶の羽釜ご飯
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

新茶テリーヌ

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・
揖斐の新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 新茶の羽釜ご飯
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

新茶テリーヌ