

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

(+ 一、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

(+ 一、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

にんにくバター路味噌

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

けいちゃん

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

緑茶のシフォンケーキ

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、
雪のように溶けてなくなる。
何とも言えない不思議な食感です。

レモンのタルト

濃厚なレモンクリームを、
黄金色に焼き上げたメレンゲで
優しくドレスアップ。中に忍ばせた
自家製アーモンドブラリネがアクセント。
リッチで華やかなタルトに仕上げました

ブルーベリーチーズケーキ

完熟ブルーベリーを丁寧に混ぜ込み、
着色料を使わない自然な紫色に仕上げました。
レアチーズの爽やかなコクと、
果実のやさしい甘みが溶け合う、
目にも体にも嬉しいスイーツです。

マンゴープリン

完熟マンゴーの濃厚な甘みを、
つるんと喉ごしの良いプリンに。
初夏の訪れを感じる爽やかな香りと、
とろけるような口どけで、
心までリフレッシュできるデザートです。

緑茶ゼリー

岐阜揖斐の瑞草園さんの
美濃揖斐茶を使った緑茶のゼリー。
緑茶の香りとともに飲みや
ほろ苦さがしっかりと味わえます。
つぶあんのアクセントが絶妙なハーモニー。