



夕食 お品書き

六〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

郡上鱒の冷燻赤かぶの粕和え 順菜もずく
稚鮎煎餅 うるかチーズ 鮎の琥珀煮

蒸し物

鶏つみれ冷製茶碗蒸し
トマトポン酢

サラダ

旬の和サラダ

お米のドレッシング

煮花

煮花・新茶入り天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った夏野菜・稚鮎・

海老の天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のしゃぶしゃぶ
すったてだれ

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
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
濃い目の新茶をポットで

甘味

パティシエ特製
新茶のデザート

八〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

郡上鱒の冷燻赤かぶの粕和え 順菜もずく
稚鮎煎餅 うるかチーズ 鮎の琥珀煮

蒸し物

鶏つみれ冷製茶碗蒸し
トマトポン酢

サラダ

旬の和サラダ
お米のドレッシング

煮花

煮花・新茶入り天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った夏野菜・稚鮎・
海老の天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のしゃぶしゃぶ
すったてだれ

焼き物

飛騨牛ローストビーフ
夏野菜焼き浸し

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
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
濃い目の新茶をポットで

甘味

パティシエ特製
新茶のデザート

一〇〇〇〇円

季節の前菜5種盛り

郡上鱒の冷燻赤かぶの粕和え 順菜もずく
稚鮎煎餅 うるかチーズ 鮎の琥珀煮

蒸し物

鶏つみれ冷製茶碗蒸し
トマトポン酢

サラダ

旬の和サラダ
お米のドレッシング

煮花

煮花・新茶入り天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った夏野菜・稚鮎・
海老の天ぷら

鮎の塩焼き

里山料理

飛騨豚のしゃぶしゃぶ
すったてだれ

焼き物

飛騨牛サーロインステーキ
夏野菜の朴葉焼きスタイル

ご飯

炊き立て羽釜ご飯
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
濃い目の新茶をポットで

甘味

パティシエ特製
新茶のデザート