

## メイン料理

蒸し鶏と夏野菜の  
うるかにんにく  
味噌ディップ

追加料金でメイン料理を  
左記に変更可能です。

鮎の塩焼き  
田楽味噌添え

(+七〇〇円)

美濃ヘルシーポーク  
肩ロースと賀茂茄子の  
西京味噌コンフィ

(+七〇〇円)

飛騨牛ハンバーグと  
夏野菜西京味噌  
チーズ焼きス

(+二、二〇〇円)

飛騨牛肩ロースと  
賀茂茄子の西京味噌  
田楽仕立て

(+二、七〇〇円)

## ビュッフェメニュー

### 話題のどろぼう

近江八幡赤こんにやくピリ辛煮  
焼き鱧とほうれん草の白和え  
九条ねぎと湯葉の卵の花  
壬生菜漬

えび豆  
ハゼの佃煮  
くるみごぼう  
鮎茶漬の焼き鮎

### 定番どろぼう

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

うるかとうふ  
鱧と焼き茄子の焼き浸し  
鱧と丁子麩夏野菜葛煮

### 漬物どろぼう

キムチ  
べつたら漬  
白菜漬  
安藝紫  
山菜溜り漬  
高菜漬

### ご当地どろぼう

飛騨牛と枝豆のそぼろ  
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  
自家製アーモンドプラーネがアクセント。  
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つぶして混ぜ込み、  
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。