



## お品書き

枝豆と筍の茶碗蒸し

盛り合わせ升箱

- ・鱒西京漬け
- ・鱈幽庵焼き
- ・飛騨古地鶏の鶏ちゃん
- ・おくら胡麻和え
- ・水まんじゅう
- ・茄子味噌煮
- ・ほうれん草白和え
- ・地卵出し巻き
- ・煮たもくじ
- ・ずいき煮
- ・擬製豆腐
- ・郡上味噌玉蒟蒻
- ・富有柿と大根のなます
- ・鶏そぼろ
- ・飛騨赤かぶ漬け

米師厳選ごはん食べ比べ

味噌汁

漬物5種（刻み高菜／小梅／安藝紫／山菜たまり漬け／白菜漬け）



## 厳選米

<岐阜県> ミルキークイーン

「コシヒカリ」の突然変異から誕生したお米です。

低アミロースで米粒がミルクのように白く不透明になることからついたミルキークイーンは、粘りが強くもちもちとした食感が最大の特徴です。

<岐阜県> 徳川将軍家御膳米 岐阜県輪之内ハツシモ

輪之内町では、江戸時代から幕府直轄領として将軍家台所の御膳粳（御膳米）を産出してきた歴史があり、米の品質や管理のよさが評価されており、地下水を使用し栽培されています。

ほかのお米に比べて粒が大きく、冷めても美味しいお米です。

<岐阜県> コシヒカリ

コシヒカリは食味が良く、ふっくらとして粘りの強いお米です。岐阜県の揖斐川の清流で丹精込めて育てられた「コシヒカリ」をぜひ一度、ご賞味ください。