

メイン料理

冬瓜と若鶏重ね蒸し

郡上味噌の朴葉焼き

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 蓼酢

(+ 七〇〇円)

豚肉と茄子の
山椒味噌焼き

(+ 七〇〇円)

飛騨牛と
夏野菜の焼き浸し

(+ 一、二〇〇円)

飛騨牛ハンバーグと
夏野菜揚げ出し風

(+ 一、二〇〇円)

ビュッフェメニュー

話題のどろぼう

じゃこと枝豆にんにくオイル

おくら胡麻和え

焼き茄子醬油ジューレ

鮎の佃煮

かぼちゃの煮物

甘長ピーマンの甘辛

出来立てどろぼう

鰻柳川風

冬瓜の飛騨牛春雨あんかけ

なまり節と茄子の煮物

漬物どろぼう

キムチ

べつたら漬け

白菜漬け

山菜溜り漬け

安芸紫

高菜漬け

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

ご当地どろぼう

飛騨の煮豆

煮たくもじ

けいちやん

めしどろぼう

赤ずいきの酢ぶて

小松菜おかか和え

デザートメニュー

桃のタルト

一台ずついいねいに焼き上げた
アーモンドクリームたっぷり

サクサクのタルトに、コクのあるカスタードクリーム、
季節のフルーツをのせたフルーツタルト。

ミントのシフォンケーキ

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。

愛知県豊川市で栽培されているスペアミントの葉を
加工したミントペーストを使用しているので、
自然なミントの香りが、爽やかに口の中に広がります。

コナッツとマンゴーのケーキ

トロピカルなマンゴーとミルクーナコナッツの
上品な口どけと、エキゾチックな余韻を
お楽しみください。

青梅のゼリー

旬の梅のおいしさをぎゅっと閉じ込めた
ノンアルコールのゼリーです。

梅シロップのやさしい甘みと、もぎたての果実のような
爽やかな酸味がひんやりと広がります。

水まんじゅう

滑らかなこしあんとプルンとした食感の生地が
ひんやりと喉を通り抜け、暑い夏に一刻の清涼を感じる
岐阜県大垣発祥の水菓子です。