



8月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ おくら胡麻和え
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ 茄子味噌煮
- ・ 郡上味噌玉蒟蒻
- ・ 擬製豆腐
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます

メイン

▼ 一皿お選びください。

A：鮎の塩焼き

B：豚肉と茄子の山椒味噌焼き

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

- ・ 水だし揖斐茶 + 三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 + 三五〇円

三五〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ おくら胡麻和え
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ 茄子味噌煮
- ・ 郡上味噌玉蒟蒻
- ・ 擬製豆腐
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます

お魚

鮎の塩焼き

お肉

豚肉と茄子の山椒味噌焼き

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

甘味

- ・ パティシエ特製
季節のデザート

- ・ 水だし揖斐茶 + 三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 + 三五〇円

五〇〇〇円

盛り合わせ升箱

- ・ 出汁巻き卵
- ・ おくら胡麻和え
- ・ ほうれん草白和え
- ・ 煮たくもじ
- ・ 茄子味噌煮
- ・ 郡上味噌玉蒟蒻
- ・ 擬製豆腐
- ・ ずいき煮
- ・ 富有柿大根なます

貳の皿

冷製鶏つまれ茶わん蒸し

トマトポン酢

お魚

鮎の塩焼き

お肉

飛騨牛肩ロースと夏野菜の焼き浸し

ごはん / 漬物 / お味噌汁

- ・ ごはん
- ・ 赤出汁
- ・ 香の物
- ・ 自家製 鶏そぼろ

鶏そぼろ、ごはんは
お好きなだけお召し上がりいただけます。

甘味

- ・ パティシエ特製
季節のデザート

- ・ 水だし揖斐茶 + 三五〇円
- ・ 揖斐和紅茶 + 三五〇円