



夕食 お品書き

六〇〇〇円

里山の季節の前菜5種盛り

郡上鱒と秋茄子煮浸し 木の子と菊花の岐阜大根羹和え
鮎の琥珀煮 里芋うるか味噌和え 薩摩芋チップス

蒸し物

飛騨伝統野菜宿儺南瓜の
摺り流し茶碗蒸し

サラダ

旬の和サラダ
自家製お米のドレッシング

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った海老と秋野菜の天ぷら
鮎の塩焼き

里山料理

白川郷の知恵 飛騨豚と玄米団子、
きのこのすったて鍋

ご飯

美濃の恵み「夢ごこち」炊き立て羽釜ご飯
自味噌を使ったお味噌汁
里山のご飯のお供を少しづつ
落味噌・梅干し・山菜溜り漬け

甘味

パティシエ特製季節の里山デザート

八〇〇〇円

里山の季節の前菜5種盛り

郡上鱒と秋茄子煮浸し 木の子と菊花の岐阜大根羹和え
鮎の琥珀煮 里芋うるか味噌和え 薩摩芋チップス

蒸し物

飛騨伝統野菜宿儺南瓜の
摺り流し茶碗蒸し

サラダ

旬の和サラダ
自家製お米のドレッシング

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った海老と秋野菜の天ぷら
鮎の塩焼き

里山料理

白川郷の知恵 飛騨豚と玄米団子、
きのこのすったて鍋

焼き物

飛騨牛ローストビーフと飛騨ジャンボなめこ
卵黄を浮かべたすき焼き仕立て

ご飯

美濃の恵み「夢ごこち」炊き立て羽釜ご飯
自味噌を使ったお味噌汁
里山のご飯のお供を少しづつ
落味噌・梅干し・山菜溜り漬け

甘味

パティシエ特製季節の里山デザート

一〇〇〇〇円

里山の季節の前菜5種盛り

郡上鱒と秋茄子煮浸し 木の子と菊花の岐阜大根羹和え
鮎の琥珀煮 里芋うるか味噌和え 薩摩芋チップス

蒸し物

飛騨伝統野菜宿儺南瓜の
摺り流し茶碗蒸し

サラダ

旬の和サラダ
自家製お米のドレッシング

煮花

煮花・天然塩・鮎出汁

温菜

米粉を使った海老と秋野菜の天ぷら
鮎の塩焼き

里山料理

白川郷の知恵 飛騨豚と玄米団子、
きのこのすったて鍋

焼き物

飛騨牛サーロインステーキ
～里山の秋野菜 朴葉焼きスタイル～

ご飯

美濃の恵み「夢ごこち」炊き立て羽釜ご飯
自味噌を使ったお味噌汁
里山のご飯のお供を少しづつ
落味噌・梅干し・山菜溜り漬け

甘味

パティシエ特製季節の里山デザート