９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

弐の皿

冷製鶏つみれ茶わん蒸し

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