10月のお品書き

二八〇〇円

盛り合わせ升箱

・出汁巻き卵
・煮豆
・ほうれん草白和え
・煮たくもじ
・南瓜煮
・郡上味噌玉蒟蒻
・さつま芋みかん
・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：甘鯛唐揚げと秋茄子　木の子あんかけ
B：豚軟骨と里芋のとろとろ煮込み

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
・煮豆
・ほうれん草白和え
・煮たくもじ
・南瓜煮
・郡上味噌玉蒟蒻
・さつま芋みかん
・ずいき煮
・富有柿大根なます

お魚

甘鯛唐揚げと秋茄子　木の子あんかけ

お肉

豚軟骨と里芋のとろとろ煮込み

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
・煮豆
・ほうれん草白和え
・煮たくもじ
・南瓜煮
・郡上味噌玉蒟蒻
・さつま芋みかん
・ずいき煮
・富有柿大根なます

弐の皿

鶏つみれ茶わん蒸し

宿儺南瓜の摺り流し

お魚

甘鯛唐揚げと秋茄子　木の子あんかけ

お肉

飛騨牛と丸大根のすき焼き仕立て

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