# 前菜

戻り鰹たたき

もみじ鯛神饌蒸し

## メイン料理

海老木の子のかき揚げ

追加料金でメイン料理を左記に変更可能です。

甘鯛唐揚げと秋茄子木の子あんかけ（＋六五〇円）

豚軟骨と里芋のとろとろ煮込み（＋六五〇円）

飛騨牛と飛騨ジャンボなめこ具沢山木の子煮込み（＋一、二五〇円）

飛騨牛と飛騨ジャンボなめこすき焼き仕立て（＋一、六五〇円）

# ビュッフェメニュー

## 話題のどろぼう

がらがらおろし
あほ炊き
揚げ銀杏
伊勢海苔和え
あさりとごぼうの生姜煮
貝だし大根
含め煮
いかときのこのあおさ酢味噌
きのこ辛味オイル
栗の白和え

## 出来立てどろぼう

揚げだし豆腐きのこあんかけ
のっぺ
飛騨豚と秋野菜の飛鳥煮

## ご当地どろぼう

飛騨の煮豆
煮たくもじ
けいちゃん
めしどろぼ

## 定番どろぼう

いかの塩辛
切り干し大根
ひじき
卯の花
べったら漬け
白菜漬け
山菜溜り漬け
高菜漬け

# デザートメニュー

## 揖斐ほうじ茶のシフォンケーキ

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。
口に入れた途端、雪のように溶けてなくなる何とも言えない不思議な触感です。
岐阜県池田町にある瑞草園さんの有機栽培の〝ほうじ茶〟を使用。
丁寧に焙煎された茶葉は香ばしさが引き立ち口の中に余韻が残ります。

## 無花果のフルーツタルト

一台ずつ丁寧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、
季節のフルーツを載せたフルーツタルト。

## カシスマロン

フランス産のマロンペーストを使った
風味豊かな栗のムースと、
カシスの爽やかな酸味が引き立てあうマリアージュ。

## クリームブリュレ

パリッと香ばしくキャラメリゼしたその下には、
バニラ香る濃厚で滑らかなクリーム。
「カリッ」「とろっ」異なる食感のハーモニーをお楽しみください。

## マドレーヌ

外側はさっくり、中はしっとり、
芳醇なバターとほんのり爽やかなレモンが香る
伝統の焼き菓子です。