

▼三五二〇円 税込

▼五二八〇円 税込

御膳

マスカルポーネ豆腐 山葵

糸花かつを 割り醤油

金時草お浸し 出汁巻き玉子

鮮魚とベビーリーフサラダ

ローストビーフ 湯葉もろこし揚げ

茶碗蒸し

南瓜饅頭 鱈甲餡掛け

鮪山掛け

梶木時雨煮

香の物盛合わせ

前菜

金時草お浸し マスカルポーネ豆腐

湯葉ともろこし揚げ 川海老

炙り鰯棒寿司 酢取り茗荷 焼魚

椀物

枝豆すり流し 玉子豆腐

水玉野菜 順才 柚子

造里

瀬戸内天然鯛 赤身 太刀魚炙り

あしらい一式

主菜

鮎唐揚げ 鱈甲餡添え 鮎蓼

煮物

冬瓜蟹餡掛け 青柚子

口取り

鶏胡桃松風 長芋昆布巻き

焼魚 酢取茗荷 トマトレモン煮

川海老唐揚げ もずく酢

食事

鮎釜炊き御飯 香味野菜

香の物 赤出汁

食事

冷やしうどん

温玉 ラー油 青葱 針海苔

甘味

自家製ティラミス

甘味

自家製ティラミス

▼八四七〇円

造里八寸 金時草お浸し マスカルポーネ豆腐

川海老 焼魚 湯葉もろこし揚げ

酢取り茗荷 棒寿司

鱧湯引き 梅肉醬油 あしらい一式

椀物

焼かます 沢煮椀 人参 牛蒡

独活 絹さや 酢橘

焼物

岐阜県産鮎塩焼き 青竹コンロ盛り

鮎蓼酢 丸十 始神

煮物

冬瓜蟹餡掛け 青柚子

酢の物

黒毛和牛しゃぶしゃぶベサラダ仕立て

腐乳ドレッシング

揚げ物

おこぜ唐揚げ 青唐 レモン

食事

穴子釜炊き御飯 香味野菜

香の物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス