

本日のご夕食

初めに 白湯

一 地 猪の手作りベーコン

鹿シキンポの手作りハム

明宝豆腐の味噌漬

天子の山椒煮

じやがいものスープ

オカヒジキの胡麻浸し

飛騨アスパラ 酒粕ドレッシング

一 温 冬瓜翡翠煮 毛蟹あんかけ

一 岳 鹿のてりやきバーガー

一 流 本日のお造り

一 冷 旬の貝と白桃の和風ジエノベーゼ

一 熱 天然鮎・帆立のかきあげ

一 選 鳥取黒毛和牛ヒレ陶板焼き

又は

飛騨牛特上肩ロースすき焼き

一 食 土鍋炊き御飯

ご飯のお供・味噌汁

一 果 明宝ジエラート・季節の果物

感謝

令和六年七月四日

狗賓亭



※仕入れなどの都合により、内容が一部変わる場合がございます。ご了承ください。