

本日のご夕食

初めに 白湯

一彩 大原産 天子のフィッシュバーガー

梨とシャインマスカット 酒粕ドレッシング
椎茸煎餅と和牛ハチノストマト煮

一温 冬瓜すり流し フカヒレ入り

一流 大原産 大岩魚

一岳 猪柔らか煮とコリアンダーの春巻き

一炊 飛騨鱒と九条葱のクリームバスタ

一越 天然鮎塩焼き

焼き煮花果の味噌掛け

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 明宝ジェラート・季節の果物

感謝

物賓高



※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。