

本日のご夕食

初めに 白湯

一温 牛蒡の茶碗蒸し フォアグラ乗せ

一彩 山芋饅頭

焼き胡桃豆腐 味噌掛け

柿の白和え

一越 飛騨地鶏ときのこの土瓶蒸し

一流 大原産 大岩魚・天子

一炊 飛騨鱒と黄ニラの和風クリームバスタ

一揚 天然鮎の松茸射込み天婦羅

紅ずわい蟹の春巻き

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

令和六年十月十九日

狗寶高



※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。