

本日のご夕食

初めに 白湯

一旬 飛騨牛サーロインの香芽入りミニニ井

近江鴨ロース焼き

料の白和え

天子の甘露煮

胡桃豆腐

石垣むかご

蕎麦松茶

一温 牛蒡のフラン フォアグラ乗せ

一椀 蟹真薯

一流 本日の鮮魚

一越 九絵のオイルバスタ

一油 甘鯛の松笠揚げ

海老芋の唐揚げ

一選 鳥取黒毛和牛ヒレ陶板焼き

又は

飛騨牛持上肩ロースすき焼き

一食 土鍋炊き御飯 新米飛騨米こしひかり

ご飯のお供・味噌汁

一果 明宝ジエラート・季節の果物

感謝

令和六年十一月二十日

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。