

本日のご夕食

初めに 白湯

先付 滝川豆腐

前菜 雲丹寿司

玉蜀黍のかき揚げ

酢取り蓮根

椀物 国産鰻玉蒸しのすまし仕立て

造里 本日の鮮魚

凌ぎ 榮螺とアスパラのバジルパスタ

油物 天然鮎の塩焼き 青梅ワイン煮

台物 飛騨牛ヒレ陶板焼き

又は

飛騨牛リブロースすき焼き

食事 土鍋炊き御飯

ご飯のお供・味噌汁

水物 明宝ジェラート・季節の果物

感謝

令和七年七月十日

狗賓高



※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。