

飛驒路会席

九、四六〇円

- 前菜 蕪花果 胡麻酢掛け
秋刀魚小袖寿司 鮑菜煮
椎茸有馬煮 焼茄子 海胆
菊花蕪 栗紅葉 栗公孫樹
- 吸物 松茸土瓶蒸し
松茸 鰹 海老
- 造り 本日の盛合わせ
- 焼物 鯖田楽焼き
焼蓮根 あしらい はじかみ
- 凌ぎ 零余子飯蒸し
いくら 山芋
- 温物 蒸し飛驒牛
山菜餡掛け
- 食事 松茸御飯
香の物
赤出汁
- 水物 本日の果物



飛驒牛会席

九、四六〇円

- 前菜 旬肴三種
- 椀 清汁仕立て
松茸安平 木耳 青味 柚子
- 造り 三種盛合わせ
- 焼物 A5等級飛驒牛鉄板焼き
焼き野菜
- 蒸物 巻き玉子信州蒸し
蕎麦 とろろ 美味餡かけ
- 台の物 A5等級飛驒牛しゃぶしゃぶ
鍋野菜
- 食事 松茸御飯
香の物
赤出汁
- 水物 本日の果物



華雲会席

七、四一〇円

- 前菜 青菜浸し いくら
鰯小袖寿司 茄子田楽
里芋艶煮 零余子 揚げ銀杏
蓮根・南瓜煎餅 海老芝煮
- 椀 清汁仕立て
松茸安平 木耳 青味 柚子
- 造り 三種盛合わせ
- 温物 鱈菊花蟹掛け
白菜 薄揚げ 揚げ鱈
露生姜 青味
- 焼物 飛驒牛鉄板焼き
焼き野菜
- 強肴 栗湯葉揚げ
唐墨
- 食事 木の子御飯
香の物
赤出汁
- 水物 本日の果物



旬彩御膳

五、三五〇円

- 前菜 本日の三種盛り
- 造り 三種盛り
- 鍋物 木の子鍋
鶏つみれ
- 凌ぎ とろろ蕎麦
- 揚物 海老と木の子天ぷら
旨塩 天出汁
- 食事 木の子御飯
香の物
赤出汁
- 水物 本日の果物



お子様会席

四、七三〇円

- 先付 本日の小鉢
- 蒸物 茶碗蒸し
- 焼物 サーモン洋風焼き
あしらい
- 台の物 飛驒牛鉄板焼き
焼き野菜
- 揚物 海老野菜天ぷら
旨塩 天出汁
- 食事 海鮮ちらし寿司
赤出汁
- 水物 本日の果物

お子様御膳

二、三七〇円

- 麵物 汁掛け麵
- 蒸物 茶碗蒸し
- 焼物 本日の焼物
- 揚物 大海老 魚フライ
- 食事 握り五貫 巻物二貫
赤出汁
- 水物 本日の水物

※入荷状況により内容が変更となる場合がございます。
 ※食品アレルギーがございましたら、予め係員に
 お申し付けください。
 ※すべての料金には、規定のサービス料および税金が
 含まれます。

