

# 会席

その季節のあつめて、一品美味いものに  
いたたくものは、味も香りも一段上だの  
どしどし味わっていただきたい。



**春限定**  
3月～5月  
春の彩り会席  
4,500円(税別)

**秋限定**  
9月～11月

松茸・飛騨牛十品会席  
5,500円(税別)

# 恵那鶏

どしどし味わって、恵那の自然の中で育った  
安全な飼料と管理された飼育方法で育てられた  
鶏肉の旨みと、じっくりと焼きあげた皮の食感を  
味わってください。



恵那鶏さのこ鍋 **梅**  
1,300円(税別)

恵那鶏さのこ鍋 **松**  
2,000円(税別)

恵那鶏さのこ鍋 **竹** 1,500円(税別)

恵那鶏朴葉陶板焼き 1,300円(税別)  
高い質と自家製の味噌が掛けて美味しい味が食感をそそる味。

# 飛騨牛

飛騨牛は、岐阜県産の飛騨牛は、その肉質の良さと、  
安全な飼料と管理された飼育方法で育てられた  
肉の旨みと、じっくりと焼きあげた皮の食感を  
味わってください。



飛騨牛会席  
4,000円(税別)

**夏限定**  
6月～8月

飛騨牛焼きしゃぶ涼風鍋 2,500円(税別)

飛騨牛すきやき 2,200円(税別)

# 鉄板焼き



2,000円(税別)

1,500円(税別)

# 郷土料理



恵那鶏・鶏ちゃん焼き 1,300円(税別)  
岐阜県産の鶏肉と自家製の味噌のタレに漬け込んだ逸品。

恵那朴葉陶板焼き 1,500円(税別)  
高い質と自家製の味噌が掛けて美味しい味が食感をそそる味。

※このメニューは、岐阜県産の飛騨牛、恵那鶏、鶏ちゃんなどを使用しています。※このメニューは、岐阜県産の飛騨牛、恵那鶏、鶏ちゃんなどを使用しています。※このメニューは、岐阜県産の飛騨牛、恵那鶏、鶏ちゃんなどを使用しています。