

会席

その季節その季節で、一番美味しいときにいただくものは、味も香りも一段と豊か。どうぞ心ゆくまでご賞味ください。



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

とは、緑あふれる恵那の自然の中、厳選された安全な飼料と管理された飼育法で育てられた、脂肪分が少なく肉に締まりがある大変美味しい鶏肉です。



恵那鶏きのご鍋 **梅**
1,300円(税別)

恵那鶏きのご鍋は鶏すき焼きに変更できます。鶏肉が召し上がれないお客様はお鍋の場合豚肉、すき焼きの場合は牛肉にて対応致します。

恵那鶏きのご鍋 **松**
2,000円(税別)

恵那鶏きのご鍋 **竹** 1,500円(税別)

恵那鶏朴葉陶板焼き 1,300円(税別)
青い葉と自家製の味噌が焼けて香ばしい匂いが食欲をそそる味。

飛騨牛

とは、岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種で、日本食肉格付協会が実施する技術格付で霜降りの度合い、色や光沢、締まり、キメの細かさを数値化し、歩留まりのランクA1-Cを足して格付けを行い、5等級～3等級に認定されたものだけに飛騨牛の称号が与えられます。



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膳 2,500円(税別)

飛騨牛すきやき 2,200円(税別)

鉄板焼き

当店創業以来多くの方から支持されるお味。



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)
岐阜県の郷土料理で恵那鶏と自家製の秘伝のタレに漬けた逸品。

恵那朴葉陶板焼き 1,500円(税別)
青い葉と自家製味噌が焼けて香ばしい匂いが食欲をそそる味。