

うなぎひつまぶしと 恵那鶏陶板焼き

山菜園

夏



当店自慢

- 一、うなぎひつまぶし
 - 1杯目 うなぎとごはんでそのまま
 - 2杯目 薬味を入れて
 - 3杯目 ダシを入れてお召し上がりください
- 一、恵那鶏陶板焼き (恵那鶏・野菜 他)
- 一、サラダ
- 一、小鉢・和え物
- 一、デザート

4000円 (税別)



- 岐阜県ご当地
3大お肉づくし**
- 一、飛騨牛すき焼き
 - 一、飛騨豚冷しゃぶ
 - 一、恵那鶏の鶏ちゃん焼き
 - 一、鮎の塩焼き
 - 一、和え物
 - 一、白ごはん

3800円 (税別)

- 飛騨豚陶板焼き**
- 一、飛騨豚陶板焼き・野菜
 - 一、わかさぎ甘露煮 他
 - 一、季節の炊き合わせ
 - 一、椀子うどん
 - 一、小鉢
 - 一、白ごはん・香の物
 - 一、フルーツ

2000円 (税別)

- 恵那鶏朴葉陶板焼き**
- 一、恵那鶏朴葉陶板焼き
 - 一、わかさぎ甘露煮
 - 一、厚焼き玉子
 - 一、季節の炊き合わせ
 - 一、和え物
 - 一、うどん・そば (相盛)
 - 一、白ごはん・香の物

1800円 (税別)



軽夕食弁当
朴葉すし (2個)

600円 (税別)
※店頭積込のみ



幕の内弁当

1200円 (税別)
※20個以上にて
SA配達致します
(9~11月配達不可)