

秋限定
9月~11月



松茸十品会席 5,000円 (税別)



飛騨牛会席 4,000円 (税別)



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)

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枝肉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A~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。



飛騨牛炭焼き 4,500円 (税別)
(専用コーナーにて160名様まで対応)

会席

旬の味を満喫。

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。

恵那鶏

とは、緑あふれる恵那の自然の中で、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しまりがある大変美味しい鶏肉です。



恵那鶏きのご鍋(竹) 1,500円 (税別)



恵那鶏きのご鍋(松) 2,000円 (税別)

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(梅) 1,300円 (税別)



恵那鶏朴葉陶板焼き 1,300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。恵那朴葉陶板焼き 1,500円 (税別)



恵那鶏・鶏ちゃん焼き 1,200円 (税別)



鉄板焼きバーベキュー 1,500円 (税別) (写真は4人前です)

鉄板焼き

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込んだ逸品

当店創業以来多くの方から支持されるお味。



鉄板焼きバーベキュー 2,000円 (税別) (写真は4人前です)

※いずれの料理も、季節によって刺身、煮物、焼物が変わります。 ※焼き込みごはんは季節によって山菜、竹の子、松茸が変わります。 ※ご予約に合わせた形で料理をお作り致します。 ※いずれの料理も状況によって器が変わる場合がございます。