

山菜園

飛騨牛と春のたけのこづくし

春



- 一、たけのこと飛騨牛朴葉陶板焼き
- 一、たけのこ焼き
- 一、たけのこの木の芽和え
- 一、たけのこの梅肉和え
- 一、たけのこの寒天寄せ
- 一、たけのこの炊き合わせ
- 一、たけのこ茶碗蒸し
- 一、たけのこご飯・香の物
- 一、たけのこのお吸い物・季節のフルーツ

4月～5月末 3000円(税別)



- 飛騨牛しゃぶしゃぶと
朴葉すし(郷土料理)**
- 一、飛騨牛しゃぶしゃぶ
 - 一、生ゆばのお造り
 - 一、さらしこんにゃく
 - 一、季節の炊き合わせ
 - 一、茶そば
 - 一、朴葉すし(郷土料理)
- 2400円(税別)

- 飛騨牛朴葉陶板焼き**
- 一、飛騨牛朴葉陶板焼き
 - 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
- 2200円(税別)

- 恵那鶏・牛肉すき焼き**
- 一、恵那鶏・牛肉すき焼き
 - 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
 - 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)