

飛騨牛すき煮と雉の筑前煮をお召し上がりいただけるセットです。

*This set includes*

*“Sukiyaki flavored HIDA beef stew” and “Simmered Pheasant and Root vegetables”.*

さんしすいめい

山紫水明セット

SANSHISUIMEI set

¥3,500 (税込) 3頁

さんせんそうもく

山川草木セット

SANSENSOUMOKU set

¥2,500 (税込) 4頁

新鮮なお魚と雉のお刺身をお召し上がりいただけるセットです。

*This set includes fresh fish and pheasant meat.*

さんかいちんみ

山海珍味セット

SANKAICHINMI set

¥3,500 (税込) 6頁

こううんりゅうすい

行雲流水セット

KOUNRYUSUI set

¥2,500 (税込) 7頁



さんしすいめい

山紫水明

SANSHISUIMEI set

¥ 3,500 (税込)

煮物

飛驒牛すき煮

*Sukiyaki flavored HIDA beef stew*

雉の筑前煮

*Simmered Pheasant and Root vegetables*

先付

飛驒牛茶碗蒸し

*Steamed Egg custard with HIDA Beef*

前菜

養老豆腐

*Grated yum Tofu with belvedere fruit and okra*

金時草の胡麻浸し

*Boiled Gynura bicolor seasoned with Sesame*

栄螺旨煮

*Simmered Turban shell with soy sauce*

お造り

本鮪、白身、雉胸肉湯霜り

*Sashimi Plate*

*Tuna / White-fleshed fish / Parboiled fresh Pheasant breast*

酢の物

鱈南蛮漬け

*Deep-fried Spanish mackerel marinated in vinegar sauce*

御食事

秋の炊き込みご飯・赤出汁 *Seasoned rice with Mushroom & MISO soup*

甘味

プリン

*Custard Pudding with Mascarpone cream*

煮物

飛騨牛すき煮

*Sukiyaki flavored HIDA beef stew*

雉の筑前煮

*Simmered Pheasant and Root vegetables*

前菜

養老豆腐

*Grated yum Tofu with belvedere fruit and okra*

金時草の胡麻浸し

*Boiled Gynura bicolor seasoned with Sesame*

栄螺旨煮

*Simmered Turban shell with soy sauce*

小鉢

飛騨サラダ

*HIDA vegetable salad*

*Red daikon radish / Leaf lettuce*

酢の物

鱈南蛮漬け

*Deep-fried Spanish mackerel marinated in vinegar sauce*

御食事

秋の炊き込みご飯・赤出汁

*Seasoned rice with Mushroom & MISO soup*

甘味

プリン

*Custard Pudding with Mascarpone cream*



さんかいちんみ

山海珍味

SANKAICHINMI set

¥ 3,500 (税込)

お造り

本鮪、白身、雉胸肉湯霜り

*Sashimi Plate*

*Tuna / White-fleshed fish / Parboiled fresh Pheasant breast*

先付

飛驒牛茶碗蒸し

*Steamed Egg custard with HIDA Beef*

前菜

養老豆腐

*Grated yum Tofu with belvedere fruit and okra*

金時草の胡麻浸し

*Boiled Gynura bicolor seasoned with Sesame*

栄螺旨煮

*Simmered Turban shell with soy sauce*

小鉢

スモークサーモンサラダ

*HIDA vegetable salad with Smoked salmon*

酢の物

鱈南蛮漬け

*Deep-fried Spanish mackerel marinated in vinegar sauce*

御食事

秋の炊き込みご飯・赤出汁

*Seasoned rice with Mushroom & MISO soup*

甘味

プリン

*Custard Pudding with Mascarpone cream*

お造り

本鮪、白身、雉胸肉湯霜り

*Sashimi Plate*

*Tuna / White-fleshed fish / Parboiled fresh Pheasant breast*

先付

飛騨牛茶碗蒸し

*Steamed Egg custard with HIDA Beef*

前菜

養老豆腐

*Grated yum Tofu with belvedere fruit and okra*

金時草の胡麻浸し

*Boiled Gynura bicolor seasoned with Sesame*

栄螺旨煮

*Simmered Turban shell with soy sauce*

酢の物

鱈南蛮漬け

*Deep-fried Spanish mackerel marinated in vinegar sauce*

御食事

秋の炊き込みご飯・赤出汁

*Seasoned rice with Mushroom & MISO soup*

甘味

プリン

*Custard Pudding with Mascarpone cream*



冷ややっこ	<i>Chilled Tofu</i>	¥350 (税込)
唐揚げ(3個)	<i>Japanese fried chicken</i>	¥500 (税込)
小松菜新田和え	<i>Boiled Japanese mustard spinach tossed Deep-fried thin Tofu</i>	¥800 (税込)
ひじき煮	<i>Simmered Hijiki seaweed</i>	¥800 (税込)
インゲンの胡麻和え	<i>Boiled Green beans seasoned with sesame sauce</i>	¥800 (税込)
姫栄螺の旨煮(3個)	<i>Simmered Turban shell</i>	¥1,200 (税込)
雉子わさ	<i>Boiled Pheasant breast with Wasabi</i>	¥1,500 (税込)
茄子の揚げ浸し	<i>Deep-fried Eggplant soaked in broth</i>	¥1,000 (税込)
サワラの南蛮漬け	<i>Deep-fried Spanish mackerel marinated in vinegar sauce</i>	¥1,000 (税込)
ハモと海老の土瓶蒸し	<i>Japanese broth-steamed dish in a Japanese teapot</i>	¥1,500 (税込)



一品料理

だし巻き卵	<i>Japanese Omelet</i>	¥650 (税込)
刺身盛り合わせ	<i>Assorted low Fish</i>	¥1,200 (税込)
ひだ牛茶碗蒸し	<i>Steamed Egg custard with HIDA Beef</i>	¥2,000 (税込)
天ぷら盛り合わせ	<i>Assorted Tempura</i>	¥1,200 (税込)
雉子の刺身	<i>Fresh Pheasant breast Sashimi</i>	¥1,500 (税込)
彩り野菜饅頭	<i>Steamed seasonal vegetable bun</i>	¥1,000 (税込)
南禅寺蒸し(豆腐入り茶碗蒸し)	<i>Steamed Egg custard with Tofu</i>	¥1,000 (税込)
焼き茄子	<i>Grilled Eggplant</i>	¥1,000 (税込)
スモークサーモンサラダ	<i>Salad with Smoked salmon</i>	¥1,000 (税込)

お飲みもの



サッポロ黒ラベル(瓶)	Bottle of Beer	¥500 (税込)
蓬莱	Horai SAKE HOT/COLD	¥500 (税込)
白真弓(冷・燗)	Siramayumi SAKE HOT/COLD	¥500 (税込)
蓬莱生酒 300ml	Horai NAMAZAKE	¥1,100 (税込)
白真弓生酒 300ml	Siramayumi NAMAZAKE	¥1,100 (税込)
コーラ	Coke	¥350 (税込)
ウーロン茶	Oolong tea	¥350 (税込)
オレンジジュース	Orange juice	¥350 (税込)
リンゴジュース	Apple juice	¥350 (税込)