

お 献 立

食前酒 地酒

先 附 白子とうふ 梶木の翁和え
とろ湯葉 蟹身

前 菜 霜月の頃
口取り盛り合わせ

吸い物 清汁

お造り 鮪 鱈のタタキ サイモン
甘海老 あしらい一式

台の物 飛驒牛陶板焼き

強 肴 鰯しゃぶしゃぶ

温の物 鮫肝ロワイヤル

お食事 蟹と帆立釜飯
味噌汁
香の物 二種盛り

デザート フルーツ盛り

一部献立の変わる場合がございます。ご了承くださいます。

高山グリーンホテル

料理長 森下泰広