先　附　　　浅利と分葱鉄砲合え

前　菜　　　白魚新引揚げ　菜の花

　　　　　　　姫旬木の芽味噌

　　　　　　 　穴子昆布巻き

吸　物　　　海老真丈みどり仕立て

　　　　　　　 松茸　蔓菜　土佐醤油

造　り　　　伊勢海老　鱒占め

　　　　　　　 寒八　あしらい　山葵

蒸　物　　　里芋饅頭　相並　掛け

　　　　　　　　　浅葱　生姜

焼　物　　　甘鯛柚庵焼き

　　　　　　　 飛騨牛塩焼き　柚子胡椒

名　物　　　飛騨牛ステーキ

酢　物　　　帆立薫製　鱒薫製

　　　　　　 　豆腐薫製　季節の野菜

　　　　　　　 胡麻酢

御　飯　　　焼きおにぎり雑炊

香　物　　　赤かぶら　茄子

水　物　　　苺　白胡麻ケーキ

　　　　　　　 自家焙煎コーヒー

お献立

料理長

　○○　○○○

○○温泉　ホテル旅館

　○○の宿　あさひ館