


料理	飛騨牛 一頭家
長	馬
自	喰
ら	一
嚴	代
選	
した	神
素材に	
よる	田
本日	
の	店
一品	
。	

六月 二日 神田店限定料理 おしながき

A 飛騨牛極上部位盛合せ  
(ロース・三角バラ・クリ) 四、八〇〇円

B 飛騨牛刺身二色盛  
(赤身刺しと霜降り刺し) 一、二〇〇円

C スモークサーモン握り(三貫) 七八〇円

D 和牛内臓盛り(レバー・すい臓・ハツ) 九〇〇円

E 和牛すい臓(フオアグラのような食感です。) 八〇〇円

F 和牛ミノ 九五〇円

G 枝豆の塩茹で 五〇〇円

H フルーツトマト ニケ 五〇〇円

I 岐阜県産銀杏の塩煎り 四八〇円

J マスカルポーネチーズ蜂蜜掛け 六〇〇円