

料理	飛騨牛 一頭家
長	馬
自	喰
ら	一
嚴	代
選	
した	
素材に	神
よる本	田
日の一	店
品。	

六月 四日 神田店限定料理 おしながき

- A 飛騨牛極上部位盛合せ
(ハラミ・ロース・ランプ) 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 飛騨牛極上ハラミたれ焼 一、〇〇〇円
- E 和牛内臓盛り(レバー・ミノ・ハツ) 九〇〇円
- F 和牛すい臓(フオアグラのような食感です。) 八〇〇円
- G 和牛ミノ 九五〇円
- H 枝豆の塩茹で 五〇〇円
- I フルーツトマト ニケ 五〇〇円
- J 岐阜県産銀杏の塩煎り 四八〇円
- H マスカルポーネチーズ蜂蜜掛け 六〇〇円