

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

六月 九日 神田店限定料理 おしながき

A 飛騨牛極上部位盛合せ 四、八〇〇円
(ロース・ランプ・友三角)

B 飛騨牛刺身二色盛 一、二〇〇円
(赤身刺しと霜降り刺し)

C スモークサーモン握り(三貫) 七八〇円

D スタミナ焼レバー(增量二二〇g) 八〇〇円

E 和牛すい臓(フオアグラのような食感です。) 八〇〇円

F 和牛ミノネギ塩 九五〇円

G マグロのユツケ 七八〇円

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