

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	本
本日	日
の	の
一品	一
。	品

六月 十四日 神田店限定料理 おしながき

A 飛騨牛極上部位盛合せ  
(ロース・ハラミ・三角バラ) 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 スタミナ焼レバー(増量二二〇g) 八〇〇円

E 和牛すい臓(フォアグラのような食感です。) 八〇〇円

F 和牛ミノねぎ塩 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