

料理	飛騨牛 一頭家
長	馬
自	喰
ら	一
嚴	代
選	
した	神
た	
素材に	田
よる	
本日	店
の一品	
。	

六月 十七日 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・カイノミ・マルシン)
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 和牛すい臓 (フオアグラのような食感です。)
八〇〇円

E 和牛ミノねぎ塩
九五〇円

F マグロのユツケ
七八〇円

G フルーツトマト ニケ
五〇〇円

H 岐阜県産銀杏の塩煎り
四八〇円

I マスカルポーネチーズ蜂蜜掛け
六〇〇円