

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 二十三日 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・イチボ・カイノミ) 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 タン塩の白ねぎ巻き 一、三五〇円

E 内臓三種盛り(すい臓・レバー・ハツ) 九〇〇円

F 和牛すい臓(フォアグラのような食感です。) 八〇〇円

G 和牛ミノねぎ塩 九五〇円

H マグロのユツケ 七八〇円

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

K マスカルポーネチーズ蜂蜜掛け 六〇〇円