

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

六月二十八日 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・三角バラ・イチボ)
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 スタミナ焼レバー(増量)
七五〇円

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 スモークサーモン握り(三貫)
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