

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	
本日	田
の	
一品	店
。	

六月 三十日 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・ランプ・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 焼きタラバ蟹 炭火焼でどうぞ 一、五八〇円

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 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 サニーシヨコラ (生で食べれるトウモロコシ一本) 四〇〇円

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