

## お品書き

### ●美濃味匠

## 芭蕉水御膳 秋

- 一、岐阜県産へハツシモノのきのご御飯
- 一、鮭味噌庵焼
- 一、盛り合わせ

舞茸の天ぷら、鶏つくね、小松菜煮浸し

玉子焼、合鴨コース、彩り豆腐、蒟蒻

### 一、煮物

蓮根煮、六方里芋、人参、椎茸

### 一、甘味

富有柿（乾燥）、栗甘露煮

## 内容紹介

旬の食材をふんだんに使った彩り弁当です。

お口直しに岐阜県産のドライ富有柿を添えるなど、女性にもうれしい

一品です。

