

お品書き

●割烹堀部

飛山濃水の食彩弁当 「もみじ谷」

上段

- 一、飛驒牛コロツケ
- 一、海老艶煮
- 一、野菜色のマカロニ
- 一、鶏つくね 焼き葱
- 一、エリンギバター焼き
- 一、秋鮭の幽庵焼き
- 一、茄子月曆
- 一、えのき茸旨煮
- 一、枝豆
- 一、白玉ぜんざい

下段

- 一、吹寄せご飯
 - 松茸・もみじ麩・柿うずら
 - 栗・紅葉人参・楓南瓜楓芋
 - いちよう玉子・銀杏、昆布佃煮
 - 蕎麦松葉・クコの実

内容紹介

大矢田神社もみじ谷の紅葉のイメージを旬の食材で表現しました。

