

お品書き

●美濃味匠

芭蕉水御膳

税込 1490円

■穴子ちらし寿司

甘辛く煮込んだ穴子を使用したちらし寿司です。

■黒酢酢豚

豚ロース肉を黒酢のタレを絡めて食欲をそそります。

■鮎の甘露煮

夏が旬の鮎を甘露煮で。

■紫芋餡の水まんじゅう

大垣夏の名物『水まんじゅう』

■木曾美水鶏しお唐揚

岐阜県産の鶏を使用した塩唐揚

■野菜のごった煮

沢山の出汁を使って炊いた煮物です。

■中華春雨サラダ

岐阜県の学校給食の定番メニュー。

内容紹介

暑い季節でも食が進むように、梅肉や黒酢といった香りや味付けで食欲をそそる食材を多く使用してあります。