

お品書き

●美濃味匠

芭蕉水御膳 秋

税込1490円

■きのこの炊き込みご飯

岐阜県産のお米「ハツシモ」を使用しました。

■【ハツシモ】の白ごはん

初霜の降りる頃に収穫されるお米です。

■鮭塩焼き

大きく切った鮭を塩焼きにしました。

■大垣のからあげ

大垣産日本酒から取れる酒粕をもみ込んだオリジナルのから揚げです。

■栗甘露煮

大粒の栗を甘露煮で。

■丸十蜜煮

秋が旬のさつま芋を甘く煮付けました。

■茄子のオランダ煮

旬の茄子をピリ辛であっさりした味付けに仕上げました。

※原材料の一部に **卵・乳・小麦・えび** を含む

内容紹介

俳聖・松尾芭蕉が、“奥の細道”を終えた結びの地である「大垣」のおいしい水で炊き上げたハツシモ（白米）と、地元旬の食材を使用し、秋の味覚をふんだんに盛り込みました。『赤・黄色食材』を取り入れ、彩りよく仕上げた秋を味わえるお弁当です。