

# お品書き

## ●美濃味匠

# 芭蕉水御膳 冬

税込1490円

### ■カニちらし寿司

岐阜県美濃地方産のハツシモに、紅スワイ蟹のほぐし身を贅沢な具たくさんちらし寿司です。

### ■カニしゅうまい

岐阜の老舗料亭・ひら井オリジナルの蟹を贅沢に使った一品です。

### ■かれい西京焼

当社独自の配合の西京味噌に一晩漬け込んで焼き上げました。

### ■出し巻玉子

オリジナルの出汁を使って手作業で焼き上げています。

### ■カニ爪クリーミーフライ

カニ爪とクリームソースのフライです。

### ■大根煮

### ■切り干し大根煮

### ■あん入りおはぎ

岐阜県産のきなこを使用した、当社オリジナルのおはぎです。

※原材料の一部に **卵・乳・小麦・かに** を含む

※予約販売のみ **店頭販売はございません**

※三日前の午後三時まで予約可能です

## 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、冬の食材をあしらった、冬の味覚満載のお弁当です。