

創作料理  
*Pandora*  
パンドール

緑 樹

奥美濃と飛騨の山の恵み、日本海の海の恵みを融合し、

和の技法を随所に取り入れました。

季節の素材の香りを活かした料理を提供させていただきます。

料理に合わせてセレクトしたワインと共に最後までお楽しみください。

料理長 山本和義

### セレクトワイン

#### 白ワイン

シャトー ド クリュゾー ブラン  
(ソーヴィニヨンブラン)

Glass ¥1,600(税込1,760)  
Bottle ¥8,000(税込8,800)

#### 赤ワイン

セラール カプサーネス ペラージュ ハビブ  
フロール デル プリマヴェーラ コーシャ  
(グルナッシュ カベルネソーヴィニオン サンソー)

Glass ¥1,600(税込1,760)  
Bottle ¥8,000(税込8,800)

※上記料金に別途サービス料10%を頂戴いたします。

※20歳未満及びお車を運転されるお客様へのアルコール飲料のご提供はできません。

## 緑 樹

オードブル  
フォアグラロワイヤル  
春菊と茸のお浸し むかごチーズ春巻き  
鮎の山椒煮

スープ  
奥美濃古地鶏と茸のスープ  
焼きネギ 振り柚子

御造り  
キトキト盛り

お魚料理  
北陸産車海老ロースト 酒盗の香りを添えて  
きのこ天 銀杏 小芋  
トリュフ塩 酢橘

お肉料理  
黒毛和牛(飛騨牛)の焼きしゃぶ  
宮春豆腐 しし唐 椎茸 葱 南京  
塩ポン酢 香味ダレ  
※飛騨牛1人前追加:1,000円(税込1,100円)

食事  
茸おこわ くるみ蕎麦

デザート  
お楽しみデザート

※仕入れ状況により提供期間・内容が変更となる場合がございます。

※当レストランでは国産米を使用しております。