

土鍋で炊いたご飯でつくろ
おにぎり

全て税込価格です

★マークのおにぎりは少々お時間いただきます

- | | | |
|------------------------------------|------------------|-----------------|
| ● 銀米 <small>海苔あり、海苔なし</small> 200円 | ● 豚角煮 340円 | ★ 焼き味噌おにぎり 300円 |
| ● 紅鮭 270円 | ● ツナタク 250円 | ★ 焼きおにぎり 290円 |
| ● 塩昆布 220円 | ● ツナマヨ 220円 | ● 牛しぐれ 340円 |
| ● ごま昆布 220円 | ★ エビ天(1本揚げ) 380円 | ● あさりしぐれ 280円 |
| ● ねぎ明太子 300円 | ★ とり天 300円 | ● 玉子焼き 290円 |
| ● 炙り明太子 340円 | ● 自家製ベーコン 350円 | ● 十六穀米 280円 |
| ● 高菜チーズ 300円 | ● 鶏わさび 230円 | ● 野沢菜 240円 |
| ● 高菜 240円 | ● 鶏うずら玉子 240円 | ● ちりめん山椒 380円 |
| ● 紀州梅おかか 240円 | ● ピリ辛豚そぼろ 290円 | ● 粗ごし生姜おかか 260円 |
| ● 紀州梅 300円 | ● 海老マヨネーズ 320円 | |

ダシ茶漬けセット プラス380円

手間をかけていちから作った
本格スープ

飛騨牛使用

● GIFUポトフ (5食限定)

飛騨牛と旬の野菜が持つ旨味を
伝統的な方法で丁寧に引き出したスープ 1,980円

お吸い物

● お吸い物 370円

京都から取り寄せた上質な鯉節で出汁をとった上品なお吸い物(季節の挽種入り)

● 玉子とわかめのスープ 280円

チキンとポークと香味野菜と鯉節で取った透き通ったスープで作る中華スープ

● 味噌汁 180円

煮干しと鯉節から丁寧に汁をとり、合わせ味噌で仕上げた定番味噌汁

● 濃厚海老のビスク 1,200円

贅沢な海老の旨味が凝縮されたクリーミーなスープです。海老の頭や殻から取った出汁をベースに、香味野菜を加えて生クリームで仕上げました。海老の豊かな風味が広がり、コクのあるスープ

● 鶏肉と根野菜のコンソメ 780円

フランス語の「コンソメ」は「スープ」を意味し、日本語では「完成された」という意味がある、伝統的な方法で作ったコンソメです。鶏の旨味と野菜や香辛料の風味をお楽しみください。

● ミネストローネ 760円

イタリア発祥の伝統的な野菜スープです。豊富な野菜の旨みと風味が凝縮され、体に栄養を与えるヘルシーで満足感のある一品です。

● 特製ビーフシチュー 1,360円

ローストした牛骨と国産牛・香味野菜を48時間かけて仕込んだフォンドヴォーを使用し、国産牛で作るビーフシチューは極上の逸品

● 鶏肉と五種の豆の

トマトスープ 840円

国産鶏と5種類の豆を完熟トマトで煮込んだ味わい豊かなトマトスープ

● 野菜たっぷりあっさりスープ 680円

丁寧に取ったチキンとポークに鯉節を加えたっぷり野菜を入れて作った優しいスープ

● ボストン風 クラムチャウダー (白) 860円

アメリカのニューイングランド地域、特にボストンで食されているスープです。アサリを使った濃厚な出汁に、野菜の旨みが変わり、クリーミーでコクのあるスープに仕上げました

● マンハッタン風 クラムチャウダー (赤) 820円

アメリカのニューヨーク、特にマンハッタンで食されているスープです。トマトスープにあさりやベーコン・野菜を加え、独特の酸味と深い旨みのあるスープに仕上げました

● 柚子香る 豆腐豆乳スープ 700円

豆腐と豆乳をベースにしたクリーミーなスープです。柚子の爽やかな香りが広がり、豆乳の豊かな風味と豆腐のまろやかさがベストマッチ

● 鮭ときのこの

クリームシチュー 890円

鮭ときのこを贅沢に使用し、クリーミーなホワイトソースで絡めました。鮭の風味と、きのこのコクをお楽しみください。

おにぎりのお供に ひとしな

○ 五色豆と海老のサラダ	580円	● 自家製ベーコンと 野菜のバーニャカウダ	680円
● ポテトサラダ	290円	● 三元豚の角煮	580円
● だし巻き玉子	(1本) 760円 (ハーフ) 380円	● 青菜のお浸し	290円
(国産)		● 鯖の塩焼き	580円
● 鶏の唐揚げ	(6個) 680円 (4個) 480円		

つけて食べる

お米の生めん

○ チーマーラーユ 芝麻辣湯	1,050円
自家製の芝麻醬と自家製ラー油で仕上げた絶品の芝麻辣	
○ 完熟トマト	1,180円
生姜・ニンニクで香り付けしたオリーブオイルで玉ねぎをじっくり炒め、 完熟トマトを加えて作った極上の逸品	
○ 和風濃厚	1,080円
香味野菜・鶏肉・豚肉にカツオと煮干しのブレンド出汁を加えた滑らかな濃厚ポタージュ	

ドリンク・デザート

新食感の岐阜カステラ

『恋のカステール』

● プレーン	480円
● 抹茶	540円
● チョコレート	560円

お料理をご注文の方

ソフトドリンク100円引き(ファーストオーダーのみ)

● コーヒー (ホット/アイス)	350円
● 柚子レモン (ホット)	390円
● 飲むミルク粥 (ホット/アイス)	380円
○ ほうじ茶 (ホット)	310円
○ 玄米茶 (ホット)	310円
● ウーロン茶 (アイス)	380円
● クラフトコーラ	490円
● ジンジャーエール	390円
● 昔ながらのメロンソーダ	380円
● 柚子レモンスカッシュ	480円

○の商品はテイクアウトはできません。

コース
ご予約受付中
1名様4000円(6品)~
*飲み放題1名様90分1500円
2名様からご予約承ります。
(8名様以上貸し切り出来ます)

テイクアウト・
大量注文
受付中
(大量注文の方は3
日前にお願い致し
ます。)

おんぎり

ONIGIRI & SOUP

電話 058-213-1178