



SERIES "AROUND JAPAN" VOL.11: DISCOVER GIFU
 SPRING SELECTION " ICHII " COURSE

シリーズ "アラウンド ジャパン" VOL.11

ディスカバー岐阜「イチイ」コース

3.1 TUE - 5.31 TUE

PRICE 19,000 YEN

LET THE NEXT STOP ON YOUR TOUR OF JAPANESE DELICACIES BE THE BOUNTIFUL FARE OF GIFU, SOURCED EVERYWHERE FROM THE NAGARA RIVER TO THE MOUNTAINS OF HIDA. ENJYU FRAGRANT CHAR, GRILLED ON A MAGNOLIA LEAF WITH MISO, AND SWEET HIDA WAGYU BEEF WITH ITS CHERRY-BLOSSOM-COLORED MARBLING. EXPERIENCE THE AUTHENTIC TASTE OF GIFU CUISINE, FROM APPETIZER TO DESSERT!

日本の美味周遊の旅は、長良川の清流から飛騨の山々まで多彩な食文化が息づく岐阜県へ。水の恵みを受けた岩魚は香り高い朴葉味噌焼きで。メインには霜降りの美しい桜色とお肉本来の旨味と甘味が感じられるブランド和牛、飛騨牛を。前菜からデザートまで岐阜県を感じる料理をご堪能いただけます。



APERITIF - PLUM WINE -
 食前酒 - 梅酒 すっぱにごり梅子 -

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF GIFU PREFECTURE -
 冷製前菜 - 岐阜県の食材を愉しむ一皿 -

GIFU PREFECTURE'S LOCAL CUISINE "PICKLED STEAK" IKKA-ICHIYO STYLE - MINO HEALTHY PORK WITH RED BEET -
 岐阜県の郷土料理「漬物ステーキ」一花一葉スタイル - 美濃ヘルシーポーク、赤蕪添え -

LOCAL CUISINE OF RIVER FISH "HOBA MISO GRILLED" - SEASONAL VEGETABLES, GOHEI MOCHI -
 岩魚を郷土料理の朴葉味噌焼きで愉しむ - 春の野菜、五平餅を添えて -

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -
 彩りサラダ - オリジナル和風ドレッシング -

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO SAUCE -
 季節の焼き野菜 - 一花一葉特製 肉味噌添え -

GIFU PREFECTURE HIDA BEEF A4 SIRLOIN 100g OR GIFU PREFECTURE HIDA BEEF A4 GRILLED SHABU 100g
 - WASABIZUKE, SHIITAKE MUSHROOMS SALT -
 岐阜県産 飛騨牛 A4 サーロイン 100g または 岐阜県産 飛騨牛 A4 焼しゃぶ 100g
 - わさび漬、椎茸塩 -

GARLIC RICE WITH HIDA BEEF COOKED IN A SPECIAL KETTLE OR GARLIC RICE WITH HIDA BEEF AND VESPULA FLAVICEPS
 - SOUP, PICKLES -
 特製釜炊き 飛騨牛入りガーリックライス または 特製釜炊き 飛騨牛とへぼ入りガーリックライス
 - 汁椀、香の物 -

※へぼ・・・蜂の子 (クロスズメバチ)

DESSERT
 季節のフルーツ入り水饅頭

COFFEE OR TEA
 コーヒー または 紅茶

れんげそう
レンゲソウ

16,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF GIFU PREFECTURE -

冷製前菜 — 岐阜県の食材を愉しむ一皿 —

5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES - MEAT MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 5 種 — 肉味噌ソース添え —

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — オリジナル和風ドレッシング —

JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 SIRLOIN 140g OR JAPANESE BLACK WAGYU BEEF A4 FILLET 90g
- WASABI, GARLIC, 4 KINDS OF SALT -黒毛和牛 A4 サーロイン 140g または 黒毛和牛 A4 フィレ 90g
— 本山葵、大蒜、4種の塩 —

GARLIC RICE MADE FROM OF "KAMAMESHI" - SOUP, PICKLES -

特製釜炊きガーリックライス — 汁椀、香の物 —

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶

しゃくなげ
シャクナゲ

27,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF GIFU PREFECTURE -

冷製前菜 — 岐阜県の食材を愉しむ一皿 —

SAUTÉED FOIE GRAS WITH BUCKET

フォアグラのソテー バケット添え

SAUTÉED RIVER FISH FROM GIFU PREFECTURE - GRILLED VEGETABLE MISO -

岐阜県産 岩魚のソテー — 野菜味噌仕立て —

ABALONE 100g AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け鮑 100g 春野菜添え — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — オリジナル和風ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 — 一花一葉特製 肉味噌添え —

GIFU PREFECTURE HIDA BEEF A4 SIRLOIN 100g OR GIFU PREFECTURE HIDA BEEF A4 SIRLOIN 100g
- WASABIZUKE, SHIITAKE MUSHROOMS SALT -岐阜県産 飛騨牛 A4 サーロイン 100g または 岐阜県産 飛騨牛 A4 フィレ 80g
— わさび漬、椎茸塩 —GARLIC RICE WITH HIDA BEEF COOKED IN A SPECIAL KETTLE OR GARLIC RICE WITH HIDA BEEF AND VESPULA FLAVICEPS
- SOUP, PICKLES -特製釜炊き 飛騨牛入りガーリックライス または 特製釜炊き 飛騨牛とへぼ入りガーリックライス
— 汁椀、香の物 —

※へぼ・・・蜂の子 (クロスズメバチ)

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶

はな
華

32,000 YEN

APPETIZER - A PLATE TO ENJOY THE INGREDIENTS OF GIFU PREFECTURE -

冷製前菜 — 岐阜県の食材を愉しむ一皿 —

SAUTÉED FOIE GRAS WITH BUCKET

フォアグラのソテー バケット添え

SAUTÉED RIVER FISH FROM GIFU PREFECTURE - GRILLED VEGETABLE MISO -

岐阜県産 岩魚のソテー — 野菜味噌仕立て —

SPINY LOBSTER (HALF) AND SEASONAL VEGETABLES - CHEF'S CHOICE SAUCE -

活け伊勢えび (半身)、春野菜添え — シェフおまかせソース —

MIXED SALAD - ORIGINAL JAPANESE STYLE DRESSING -

彩りサラダ — オリジナル和風ドレッシング —

GRILLED SEASONAL VEGETABLES - IKKA-ICHIYO SPECIAL MEAT MISO SAUCE -

季節の焼き野菜 — 一花一葉特製 肉味噌添え —

GIFU PREFECTURE HIDA BEEF A4 SIRLOIN 100g OR GIFU PREFECTURE HIDA BEEF A4 SIRLOIN 100g
- WASABIZUKE, SHIITAKE MUSHROOMS SALT -

岐阜県産 飛騨牛 A4 サーロイン 100g または 岐阜県産 飛騨牛 A4 フィレ 100g
— わさび漬、椎茸塩 —

GARLIC RICE WITH HIDA BEEF COOKED IN A SPECIAL KETTLE OR GARLIC RICE WITH HIDA BEEF AND VESPULA FLAVICEPS
- SOUP, PICKLES -

特製釜炊き 飛騨牛入りガーリックライス または 特製釜炊き 飛騨牛とへぼ入りガーリックライス
— 汁椀、香の物 —

※へぼ・・・蜂の子 (クロスズメバチ)

DESSERT, COFFEE OR TEA

水菓子、コーヒー または 紅茶

A LA CARTE

APPETIZER 先付け	980 YEN	BLACK PORK LOIN 150g 黒豚ロース 150g	4,600 YEN
APPETIZER PLATTER 前菜 3 種盛り合わせ	2,420 YEN	FOIE GRAS 80g フォアグラ 80g	5,350 YEN
MIXED SALAD 彩りサラダ	730 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF SIRLOIN 100g 黒毛和牛サーロイン 100g	9,680 YEN
SNAPPER 80g 真鯛 80g	2,700 YEN	JAPANESE BLACK WAGYU BEEF FILLET 100g 黒毛和牛フィレ 100g	12,100 YEN
SCALLOP 帆立貝柱	2,200 YEN	5 KINDS OF GRILLED SEASONAL VEGETABLES 季節の焼き野菜 5 種	1,500 YEN
PRAWN 40g 活け車海老 40g	3,200 YEN	GARLIC RICE - SOUP, PICKLES - ガーリックライス — 椀、香の物 —	1,500 YEN
SPINY LOBSTER 300g 活け伊勢海老 300g	17,600 YEN	RICE - SOUP, PICKLES - 御飯 — 汁椀、香の物 —	980 YEN
ABALONE 100g 活け鮑 100g	8,750 YEN	FRUITS AND SHERBET フルーツとシャーベット	1,500 YEN
ABALONE 200g 活け鮑 200g	16,350 YEN		
SEAFOOD PLATTER 海鮮 3 種盛り合わせ — 活け車海老、真鯛、帆立貝柱 —	5,450 YEN		