

## 春季限定



### ベジタブルそば

舞茸天ぷら 揚げ豆腐 ネギ わかめを  
使用したヘルシーなそば

※肉・魚は一切使用していません。

900円



### 春御膳 (うどん/そば)

山菜おこわと飛騨のおかずセット

#### 春野菜

赤かぶ甘酢 野菜巾着 煮豆  
野沢菜煮たくもじ  
しいたけ 人参添え

※食材の仕入れによって種類が変わります。  
春の味覚をお楽しみ下さい。



各1,270円



### レモンソフト

濃厚なバニラソフトクリームに  
100%レモン果汁をかけさっぱりと  
\*道の駅白川郷\*オリジナルソフトクリーム

500円

#### トッピング

天ぷら 200円 温玉 100円 生卵 80円 ねぎ 50円 白飯 270円

カレーは全てルーのみです。飛騨牛カレー 1,100円 牛すじカレー 400円 結旨豚カレー 600円  
ライスは付きません。

ご飯は全て飛騨産コシヒカリを使用しています。

# こだわりの逸品



数量  
限定

## 飛騨牛どんぶり

飛騨牛を贅沢に使った  
道の駅白川郷オリジナル牛丼

2,000円



汁なし  
ラーメン

## 白山周遊満喫御膳

汁なしラーメンを中心とした  
飛騨・加賀の食材を使った逸品

1,400円



## ラーメン定食

醤油ベースの天ふらラーメン

1,150円



飛騨牛ご飯  
+  
ハーブのきつねそばorうどん

## こびりセット

小腹が空いた食間にピッタリ！

800円



## 結旨豚カレー

白川産の結旨豚を使ったカレー

1,050円



## 白川郷いなり

白川郷学園の生徒が考案した  
地元食材を使った、いなり寿司

550円

# らーめん/うどん/そば

## 結旨豚チャーシューーめん



白川育ちの結旨豚の自家製チャーシューを  
ドーンと乗せた醤油ベースのラーメン。

※らーめん追加麺+220円

1,250円

## 昇竜ラーメン



白川産の米粉を使用した特製麺と飛騨の漬物  
郡上の明宝ハム、昇竜街道の食材を  
使用したラーメン

※らーめん追加麺+220円

850円



## 天ぷらラーメン

醤油ベースのスープと海老天との相性  
抜群のラーメン

※らーめん追加麺+220円

800円



## 白山周遊満喫ラーメン

とり野菜みそと豚骨スープをブレンド  
自家製ネギラー油で少しヒリ辛に

※らーめん追加麺+220円

760円



## 山菜ラーメン

山菜をトッピングしたヘルシーラーメン

※らーめん追加麺+220円

750円

きつね うどん/そば 670円

ざる うどん/そば 700円

山菜 うどん/そば 730円

天ぷら うどん/そば 770円

カレー うどん/そば 970円

大盛り+100円

## トッピング

天ぷら 200円

温玉 100円

生卵 80円

ねぎ 50円

白飯 270円

ご飯は全て飛騨産コシヒカリを  
使用しています。

# サイドメニュー



飛驒牛ご飯  
400円



飛驒牛コロッケ  
300円



白川郷いなり  
550円



結旨豚チャーシュー飯  
550円



結旨豚フランクフルト  
600円



飛驒牛入り  
フランクフルト  
600円



朴葉おにぎり  
320円



飛驒牛入りつくね串  
350円



揚げ豆腐  
250円



結旨豚串カツ  
200円



結旨豚まん  
400円



焼豚まん  
400円



ホットコーヒー  
400円



アイスコーヒー  
400円

# デザート



チョコサンデー



600円

抹茶サンデー



600円

レモンソフト



500円

バニラソフト



450円

コーヒーフロート



600円

かき氷  
イチゴ/レモン



300円

# テイクアウト



飛騨牛ご飯  
400円



飛騨牛コロツケ  
300円



結旨豚チャーシュー飯  
550円



飛騨牛入りつくね串 350円



結旨豚串カツ 200円



飛騨牛入りフランクフルト 600円



結旨豚フランクフルト 600円



揚げ豆腐 250円



朴葉おにぎり  
320円



結旨豚まん  
400円



焼豚まん  
400円



コーヒー (アイス/ホット)  
400円