



## 春限定メニュー



### 春御膳

山菜おこわと

月見そば/うどんのセット

菜の花のからし酢味噌あえ・山菜の煮物・赤かぶ  
甘酢・野菜巾着・ふき・わらび・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

春の食材を使用したメニューです

1,270円



### 冷牛しぐれ そば・うどん

飛騨牛を使った贅沢な、  
冷たい そば/うどん



1,300円

※ごはんは、全て飛騨産コシヒカリを使用しています。  
※トッピング 天ぷら ¥200 温玉 ¥100 ねぎ ¥50



## 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**

## こびりセット



飛騨牛ごはん、ハーブの  
いなりそば(うどん)の  
セットです。小腹がすいた  
食間にいかがですか？

**700円**

## 結旨豚カレー



結旨豚の旨味を感じられる  
お得感たっぷりのカレー

**1,000円**

※ごはんは、全て飛騨産コシヒカリを使用しています。  
※トッピング 天ぷら ¥200 温玉 ¥100 ねぎ ¥50

# 白山周遊 満喫御膳



満喫らーめん（汁なし）を中心に飛騨・白川・石川の食材を使った、白山百膳に載っている逸品です。

**1,300円**

## ラーメン定食



醤油ベースの天ぷらラーメンの定食です。

**1,200円**

## 白川郷いなり 数量限定



白川郷学園の生徒が考案した、いなり寿司。地元の食材を使った逸品です。

**550円**

## 朴葉おにぎり



朴葉で包んだおにぎりの具は、飛騨山椒味噌で味付した結旨豚です。

**320円**

※ごはんは、全て飛騨産コシヒカリを使用しています。  
※トッピング 天ぷら ¥200 温玉 ¥100 ねぎ ¥50

# ら～めん

※ら～めん追加麺 220円



## 結旨豚

### ちゃ～しゅ～めん

白川郷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。

**1,200円**

### 昇竜ら～めん



白川産の米粉を使用した特製麺、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。

**800円**

### 天ぷらら～めん



醤油ベースのスープと海老天との相性抜群のラーメン。

**800円**

# ら～めん

※ら～めん追加麺 220円

汁なし

## 白山周遊満喫ら～めん



とり野菜みそと豚骨スープをブレンド  
自家製ねぎラー油で少しピリ辛にした  
汁なしラーメン。

**720円**

## 山菜ラーメニ



山菜をトッピングしたヘルシー  
なラーメンです。

**720円**

うどん

そば

きつね

650円

山菜

700円

ざる

700円

天ぷら

750円

カレー

900円

●大盛+ ¥100円 ●たまご ¥70円 ●白めし ¥250円

# サイドメニュー



朴葉おにぎり

320円



数量限定

白川郷いなり

550円



肉巻きおにぎり

550円



飛騨牛ごはん

400円



結旨豚

ちゃ〜しゅ〜飯

500円



飛騨牛コロッケ

300円

# サイドメニュー



飛騨牛入り

**つくね串**  
**350円**



**結旨豚フランクフルト**

**550円**



飛騨牛入り

**フランクフルト**  
**550円**



**揚げ豆腐**

**250円**



**結旨豚串カツ**

**250円**



# サイドメニュー

結旨豚まん



400円

焼豚まん! ?



400円

コーヒー

ホット&アイス



400円

# サイドメニュー



チョコ  
抹茶  
サンデー

**550円**



甘酒  
ソフト

**600円**



バニラ  
ソフト

**400円**



コーヒー  
フロート

**550円**



かき氷

**300円**