

# 石金便り

二〇一七年十一月号

Vol.15

行楽の秋、皆様はいかががお過ごしですか？  
朝晩は冷え込む日も増えてきましたが、日中は日差しも暖かく、汗ばむ日もありますね。寒くなる前にいろんな所にお出掛けがしたくなるような季節と言えますね。

さて、今回は石金で楽しめる鍋料理のご紹介を致します。当館では一年を通じて鍋料理をご提供しておりますが、やはり寒くなるこれからの時期に多く、ご注文いただきます。仲良く一つの鍋をつつきながら、楽しい時間を過ごしてみませんか？

## 《おススメ鍋料理① 石金特製豚しゃぶ》

奥美濃ヘルシーポークを使用したさっぱりとお召し上がりいただけるお鍋です。通常、しゃぶしゃぶと言うと牛肉、そしてポン酢やごまだれで食べることが多いですが、こちらの料理では奥美濃ヘルシーポークのバラ肉と特製の和風出汁でお召し上がりいただきます。大分から取り寄せた三種類の柚子胡椒と合わせてお楽しみください。鍋料理の楽しみの一

つに「メ」がありますが、ちじれの細麵を使用したらーめんをご用意しております。熱々の特製出汁にくぐらせて、ツルツと。お酒を飲んだ後でもしっかりと食べられますよ！

## 《おススメ鍋料理② 奥美濃古地鶏鍋》

こりこりとした歯ごたえが特長の奥美濃古地鶏。このお肉を使ったカレーライスも人気の地鶏です。鍋料理の王道をいく、季節の野菜と合わせて炊き合わせていきます。

こちらのメは、雑炊。鶏肉や野菜からの旨味が染み出した鍋での雑炊は格別ですよ！



しゃぶしゃぶ



奥美濃古地鶏鍋

その他、牛すき焼きや牛しゃぶなどもご用意致しております。寒くなるこの時期に暖かい鍋で一味変わったご宴会を楽しみませんか。

次は十一月のお料理をご紹介致します。



自家製のあん肝。これから旬を迎える冬の味覚。料理旅館としての自慢の一品をどうぞお召し上がりください。



若鶏の洋マスタード焼き。鮮やかに季節野菜を盛り合わせた、少し洋風な仕上げ。是非ご賞味を。

最後にお正月のおせち料理をご紹介させていただきます。元旦のお雑煮と合わせて是非当館のおせち料理はいかがでしょう。岐阜市近隣の方につきましては、十二月三十一日当館スタッフがお届けに上がっております。ご遠方の方は宅急便にて同じく一二月三十一日に届くようにクール便にて発送致しております。一折二三〇〇円にて販売致しております。二〇一八年のスタートは石金のおせち料理でお迎えくださいませ。



.....  
今月はお料理のご紹介をメインでお便りさせて頂いていただきました。これから寒くなつて、風邪などが流行る時期となります。体調不良などには十分に気を付けて良い年の瀬を迎えましょうね。