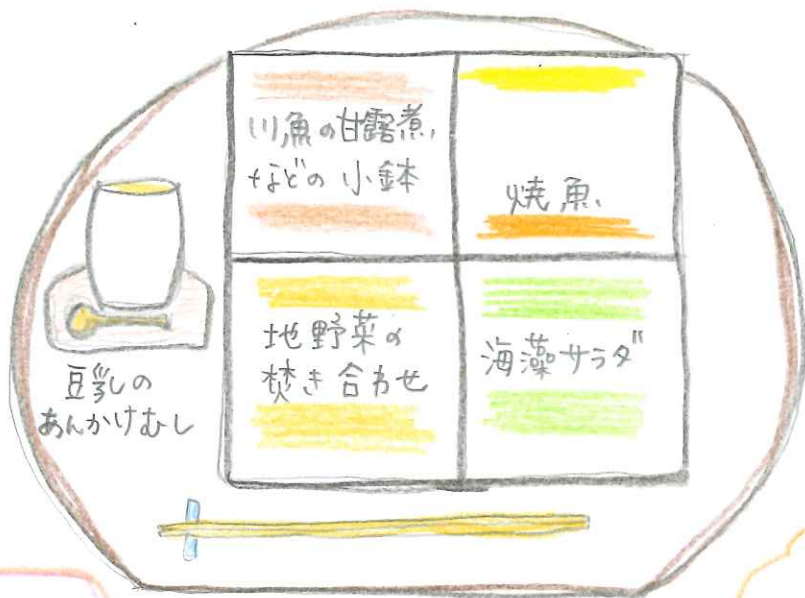


# すぎ山旅館の朝ご飯

岐阜県産の  
「はっしほ」をメインに  
ブレンドした米を使用。

ご飯(白米)

おかわり自由!  
お声掛けください。



飛騨名物!!  
下呂の麴味噌で作った  
きのこたっぷり (ほおほ)みそ  
朴葉味噌

板場  
手作り

温まりましたらご飯と一緒に  
召し上がれ。



地元!!

山崎醸造さんの  
赤と白のお味噌をブレンドした  
たっぷりお味噌汁

売店では、  
ご飯にピッタリ、  
「醤油ごま」を  
販売しています!

旅館から車で5分のお店。  
「ももこ泡醤油」、「卵かけたら醤油」  
「はちみつ醤油バター」+ほ、ユニークな  
商品も人気!

\* 入口には  
おめざめジュース+ほを  
ご用意しております。  
お好みはものをどうぞ。

1F売店にて  
ご注文販売しております。

季節の甘露煮 (100g、200g)

季節によって魚は変わりますが  
夕食や朝食に出ているものを。

朴葉味噌 (3人前、5人前)

真空パックにした味噌に朴葉をそえて。  
フライパンにのせて、温めれば  
美味しく調理できます。



お食事後は

1Fロビーにて  
コーヒー、紅茶のサービスを  
行っております。

8:00 ~ 10:00

