秋 会席・御膳

料理長おすすめ会席

錦秋会席 雅

8,000円

秋の味覚の王様でもある松茸を恒例の岩魚の入った土瓶蒸しや松茸の茶碗蒸しをお楽しみ頂き、さらに秋刀魚グリル。メインは飛騨牛ステーキをとろとろ卵でお楽しみ頂けます。

献立

先付　土瓶蒸し　お造り　焼物
蒸物　飛騨牛料理　釜飯　赤出汁
香の物　デザート

飛騨牛をたっぷり味わえる会席

飛騨牛会席

8,000円

飛騨牛を心ゆくまで楽しみたい！という方におすすめです。飛騨牛のしぐれ煮、炙り握りから始まり、メインでは焜炉焼きとしゃぶしゃぶをお楽しみ頂ける飛騨牛づくしの会席です。

献立

先付 椀盛り お造り 飛騨牛焜炉焼き
煮物 飛騨牛しゃぶしゃぶ 岐阜県産コシヒカリ
赤出汁 香の物 デザート

量より質を重視

飛騨御膳 彩

6,800円

地元の飛騨産キノコをお楽しみ頂ける御膳料理です。ジャンボ椎茸やしめじを始めとした大ぶりのキノコを炭火焼きで！ジャンボ椎茸フライは地元のドビソースでお召し上がり頂けます。キノコ好きの方には思う存分お楽しみ頂ける料理内容です。

献立

先付　お造り　焼物　煮物
揚物　岐阜県産コシヒカリ
赤出汁　香の物　デザート

飛騨牛を堪能されたい方におすすめ

飛騨牛焜炉焼き

6,800円

三種類の飛騨牛を焜炉焼きでお楽しみ頂ける御膳料理です。気軽に飛騨牛をお楽しみ頂ける当レストランのロングセラーメニューです。

献立

先付　お造り　自家製スープ
フレッシュサラダ
飛騨牛3種類食べ比べ
焼野菜　岐阜県産コシヒカリ
赤出汁　香の物　デザート

スタンダードなお食事

飛騨高山御膳

4,800円

飛騨の旬の食材をお楽しみ頂ける御前料理です。サーモンのソテーや松茸の茶碗蒸しをお楽しみ頂いた後は飛騨のブランド豚でもある納豆喰豚の朴葉味噌焼きをご賞味頂けます。飛騨味噌数種をブレンドしたオリジナルの味噌は絶品です。

献立

先付　お造り　焼物　蒸物
納豆喰豚朴葉味噌焼き
岐阜県産コシヒカリ
赤出汁　香の物　デザート

お肉が苦手な方はこちら

飛騨古川御膳

4,800円

お肉が苦手な方におすすめの御膳料理です。旬の食材とメインは海鮮朴葉味噌焼きでお楽しみ頂けます。

献立

先付け　お造り　焼物　蒸物
海鮮朴葉味噌焼き
岐阜県産コシヒカリ　赤出汁
香の物　デザート

納豆喰豚朴葉味噌焼き
1,600円

お造り盛り合わせ
（2名程度の盛り合わせ）2,900円

飛騨サーモン
1,600円

季節野菜のせいろ蒸し
ホットサラダ　1,300円

天麩羅盛り合わせ
1,500円

飛騨牛しゃぶしゃぶ小鍋
3,600円

鰻のひつまぶしセット
3,600円
※焼き上がるのに20分程度
お時間をいただきます。

飛騨牛朴葉味噌焼き
2,600円

秋 逸品料理

料理長お薦め 厳選飛騨牛

飛騨牛の盛り合わせ あみ焼きセット

料理長推奨サービス価格　一人前 6,900円

ロース、カルビ、ランプの厳選飛騨牛各50gを無煙ロースターの焼肉コーナーにてご自分で焼きながらお召し上がり頂けます。
季節のスープ、生野菜サラダ、飛騨牛3種、焼き野菜、岐阜県産コシヒカリ、赤出汁、香の物、デザート

※お席に限りがございますのでフロントにて当日16時までのご予約となります。

飛騨牛ステーキ 逸品料理

※1人用焜炉にて焼きながらお召し上がり頂けます。

ヒレステーキ100g（サラダ付）6,300円

サーロインステーキ100g（サラダ付）5,300円

ランプステーキ100g（サラダ付）3,500円

特製飛騨牛ハンバーグ150g 1,800円

小学生以下のお子様用メニュー

お子様ディナーセット……2,000円

選べるジュース
スープ
メインディッシュ
（ハンバーグ・エビフライ
鶏唐揚げ・サラダ）
ライス
デザート

キッズプレート……1,000円

選べるジュース
スープ、ハンバーグ
ウインナーソーセージ
サラダ、フルーツ
オムライス
デザート

※仕入れの都合により一部料理写真と変わる場合がございます。※表記の料金は全て税金、サービス料が含まれておりません。
消費税、サービス料及びサービス料に掛かる消費税は別途申し受けます。

レストラン飛騨路

営業時間　■夕食 17時30分～21時30分
（ラストオーダー20時30分）

ご予約、お問合わせはフロントまたはレストラン内線201
（レストランへのご予約等の連絡は、16時以降にお願い致します）