

レストラン飛騨路 冬の会席・御膳



写真はイメージです

旬の食材をふんだんに使った料理長おすすめの会席料理です。

季節会席 雅

9,800円 (税・サービス料込み)

献立	先	付	旬の小鉢
	椀	盛り	自家製真丈
	お造り		旬の鮮魚五種
	煮物		納豆喰豚角煮
	揚げ物		飛騨牛カツレツ
	台物		鰯しゃぶ
	御食事		牡蠣釜飯 赤出汁 香の物
	デザート		季節のデザート



写真はイメージです

飛騨牛を満喫いただける会席料理です。
上質な飛騨牛を焗炉焼きとしゃぶしゃぶの2種類でお楽しみいただけます。

飛騨牛づくし会席

9,800円 (税・サービス料込み)

献立	先	付	飛騨牛しぐれ煮
			飛騨牛炙り寿司
	椀	盛り	自家製真丈
	焼物		飛騨牛焗炉焼き
	蓋物		季節の一品
	台物		飛騨牛しゃぶしゃぶ
	御食事		飛騨産こしひかり
			香の物 赤出汁
	デザート		季節のデザート



写真はイメージです

飛騨のブランド豚「納豆喰豚」を使った御膳料理です。

彩御膳

7,500円 (税・サービス料込み)

献立	先	付	小鉢三種
	お造り		旬の鮮魚二種
	焼物		あまごの塩焼き
	煮物		鰯大根
	揚げ物		天麩羅盛り合わせ
	台物		納豆喰豚味鍋
	御食事		飛騨産こしひかり
			赤出汁 香の物
	デザート		季節のデザート



写真はイメージです

飛騨の郷土料理“鶏ちゃん”をお楽しみいただける御膳です

鶏ちゃん御膳

6,500円 (税・サービス料込み)

献立	先	付	小鉢三種
	お造り		旬の鮮魚二種
	揚げ物		手羽先唐揚げ
	サラダ		海鮮サラダ
	蓋物		季節の一品
	台物		鶏ちゃん
	御食事		飛騨産こしひかり
			香の物 赤出汁
	デザート		季節のデザート

小学生以下のお子様用メニュー

写真はイメージです

※表示価格は消費税・サービス料込み

お子様ディナーセット ……2,420円 キッズプレート ……1,210円



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



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



飛騨牛盛り合わせ あみやきセット

8,349円 (税・サービス料込み)

レストラン内の無煙ロースターの焼肉コーナーでお楽しみ頂けます。

- ・スープ サラダ
- ・飛騨牛サーロイン 飛騨牛カルビ 飛騨牛ランプ (各50g)
- ・焼き野菜
- ・食事：飛騨産こしひかり 香の物 赤出汁
- ・デザート 季節のデザート

※レストランのご利用は3日前までの要予約です。 ※仕入れの都合により一部料理が変わる場合がございます。

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) お問い合わせはフロントまたはレストラン内線 201