

レストラン 飛驒路

夏の会席・御膳

季節会席 雅

9,800円 (税・サービス料込み)

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。



写真はイメージです

(岐阜県産天然鮎のみを使っております)

献立

- | | |
|------|----------------|
| 先付 | 納豆喰豚角煮
稚鮎田楽 |
| 椀盛 | 鰻 |
| お造り | 旬の鮮魚三種 |
| 焼物 | 天然鮎塩焼き |
| 凌ぎ | 鮎素麺 |
| 揚げ物 | 天然鮎春巻き仕立て |
| 御食事 | 鮎釜飯 赤出汁 香の物 |
| デザート | 季節のデザート |

飛驒牛づくし会席

9,800円 (税・サービス料込み)

飛驒牛を満喫いただける会席料理です。
上質な飛驒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。



写真はイメージです

献立

- | | |
|------|----------------------|
| 先付 | 飛驒牛炙り握り
飛驒牛しぐれ煮 |
| 椀盛 | 自家製 手作り真丈 |
| 焼物 | 飛驒牛焗炉焼き |
| 蓋物 | 冷製茶碗蒸し |
| 台物 | 飛驒牛しゃぶしゃぶ |
| 御食事 | 飛驒産 こしひかり
赤出汁 香の物 |
| デザート | 季節のデザート |

彩 御膳

飛驒のブランド豚「納豆喰豚」を使った御膳料理です。

7,500円 (税・サービス料込み)



写真はイメージです

献立

- | | |
|------|----------------------|
| 先付 | 小鉢三種 |
| お造り | 旬の鮮魚二種 |
| 焼物 | あまご塩焼き |
| 煮物 | 納豆喰豚角煮 |
| 揚げ物 | 天婦羅盛り合わせ |
| 台物 | 納豆喰豚トマト鍋 |
| 御食事 | 飛驒産 こしひかり
赤出汁 香の物 |
| デザート | 季節のデザート |



飛驒牛盛り合わせ 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
- ・飛驒牛サーロイン 飛驒牛カルビ 飛驒牛ランプ (各50g)
- ・焼き野菜
- ・食事：飛驒産こしひかり 赤出汁 香の物
- ・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

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

写真はイメージです ※表示価格は消費税・サービス料込み

※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