

コース
Course



コース

Western Style Course Menu "Oil Fondue"

旬の味覚をたっぷり味
わえるコース料理。味は
もちろん、目でも楽しめ
る彩り鮮やかな美食を
ご堪能ください。

Chef's choice menu
featuring the freshest
ingredients of the day.



オイルフォンデュ コース

Oil Fondue

¥3,500

【前菜】
Appetizer

飛騨野菜のスティック
Seasonal HIDA Vegetable Sticks

サーモンのミルフィーユカルパッチョ
Millefeuille with fresh Salmon

焼林檎とクリームチーズのオンザリッツ
Ritz crackers topped with Baked Apple and Cream Cheese

トマトのピクルス
Pickled Tomato

※コース料理は予約が必要です。2名様より承ります。
* Advanced reservations required.

【台の物】
Main dish

オイルフォンデュ
飛騨牛、帆立、烏賊、海老、アスパラ、金時サツマイモ、里芋、人参、エレンギ茸、茄子、玉葱、赤パプリカ、黄パプリカ

Oil Fondue served with HIDA Beef, Japanese Scallop, Squid, Shrimp, Asparagus, Sweet Potato, Taro, Carrot, King Oyster Mushrooms, Eggplant, Red Pepper, Yellow Pepper.

【お食事】
Rice dish

玉子と葱のピラフ、わかめスープ
Rice Pilaf with Eggs and Onion, Seaweed Soup

【デザート】
Dessert

季節の果実、季節のアイス
Seasonal Fruits, Ice Cream

会席

Japanese Style Course Menu "Kaiseki"

下呂の特産、飛騨牛と納豆喰豚を旬の野菜や魚介類と一緒にどうぞ。特別な日にオススメのコース料理です。

Chef's choice menu featuring the freshest ingredients of the day.



飛騨牛と納豆喰豚のしゃぶしゃぶ膳 Kaiseki (HIDA Beef and Nattoku-Ton Shabu-Shabu)

¥4,800

- 【食前酒】
Aperitif 山ぶどうのワイン割
Wild Grape Juice mixed with Wine
- 【先付け】
Appetizer 下呂鱒ケンチン蒸し 銀庵仕立て
Kenchin Style Steamed GERO Trout dressed with a thick starchy sauce
- 【前菜】
Hors d'oeuvre 旬彩三種盛り
3 Varieties of Chef's Choice Seasonal Vegetables
- 【御造り】
Sashimi 旬海四種盛り
4 Varieties of Chef's Choice Seasonal Seafood

※コース料理は予約が必要です。2名様より承ります。
* Advanced reservations required.

- 【台の物】
Main Dish 飛騨牛ロース、納豆喰豚ロース、白菜、えのき、椎茸、焼き餅、水菜、豆腐、白髪ねぎ、飛騨蕎麦
HIDA Beef and Nattoku-Ton(*Nattoku-Ton is Natto-fed Pork)
Assorted Vegetables, HIDA Soba Noodles
- 【お食事】
Rice Dish 雑炊
Mixed Porridge
- 【香の物】
Pickles 飛騨特産二種盛り
2 Varieties of Chef's Choice Seasonal HIDA Products
- 【水物】
Dessert 季節の果実、シャーベット
Seasonal Fruits, Sorbet