

訪日団体様専用特別メニュー

飛騨牛をメインとしたお食事をご用意いたしました。
アレルギーや(豚肉)、精進料理等の対応も可能です。
その他ご予算に応じて飛騨牛(飛騨豚)の
ボリュームアップも対応可能です。

飛騨高山でお食事の際は、ぜひご利用下さいませ!

インバウンドB

- ・小名碗料理
- ・飛騨牛朴葉みそ
- ・飛騨豚鍋

2,200円(込)



インバウンドC

- ・小名碗料理
- ・飛騨牛陶板焼き
- ・国産牛すき焼き

2,750円(込)

※料理写真はイメージです。

※季節及び仕入状況等により内容が写真と変更になる場合もございます。ご了承下さい。

高級ブランド

高級食材

飛騨牛 & あわび

陶板焼き

タジン蒸し



飛騨牛 & あわび

あわび

豊富な海藻を餌として育った「あわび」を
タジン鍋で蒸し焼きに！
肉厚の身は柔らかくほのかに甘い磯の香りが広がります。
貝の王様「あわび」を蒸し焼きでご賞味下さい！

厳選食材

其の1

飛騨牛

岐阜県内で14ヶ月以上飼育された国産黒毛和種で、
(社)日本食肉格付協会が実施する枝肉格付で
肉質等級5等級～3等級のものを飛騨牛と言います。
肉質、味ともに絶品で、和食・洋食を問わずお楽しみ
頂きます。

厳選食材

其の2



インハウントメニューD

飛騨牛&あわびの2つの高級食材を

一度に味わえるスペシャルメニューが

な、なんと！！

→ 3,850円(税込)

※料理写真はイメージです。時節柄器等に若干の変更をきたす場合がございます。

※物価高による食材費高騰のため、食事単価に変更がある場合がございます。
詳しくはお問い合わせください。

※夕食をご希望の際は、3,000円（税別）～での対応とさせていただきます。
夕食の場合は、18時を最終入込時間とさせていただきます。

※CXLポリシー 『利用日/前日CXL：50%、利用日/当日CXL：100%』

※食事制限等のリクエスト締切り時間は利用日当日の朝10時までとさせていただきます。