

御 献 立

一、 先 付 季節の和え物

一、 前 菜 珍味・鳥賊紅葉和え

ぎせい焼 錦玉子 子持ち鮎甘露煮 丸十蜜煮 青身

一、 お造り 飛驒泉ふぐ 鮪のすき身 山葵 芽物一式

飛驒泉ふぐとは、鯰を指します。食感や淡白な味わいは、ふぐに劣らない、地元食材でございます

一、 お凌ぎ 中華そば（高山ラーメン）

飛驒高山といえば、中華そば。店によって出し汁が異なります。当ホテルも自家製の出し汁で
ご準備させて頂きます。

一、 強 肴 飛驒牛と飛驒旨豚のせいゝろ蒸し（二段せいゝろ）

飛驒旨豚とは、飛驒のお米を配合した飼料にて育った良質な豚のお肉でございます。
特産飛驒牛とともに御堪能下さいませ。

一、 焼 物 目鯛柚庵焼き 葉地神 独活油炒め

一、 蒸 物 茶碗蒸し

一、 蓋 物 季節の炊き合わせ

一、 止 皿 飛驒高山 伝承料理 生盛脍

飛驒高山の宗和流というお料理流派の中の一品です。
お料理の真ん中にございます白和え（豆腐の白和え）を
全体にかき混ぜてお召し上がり頂きます。

（白和えを作り上げ、五味五感を味わって頂く料理でございます）

一、 御食事 岐阜県産こしひかり

一、 汁 物 地味噌仕立

一、 香 物 赤蕪漬け

一、 水 物 季節もの

季節柄仕入れ等により内容変更させて頂く場合がございますので
予めご了承願います。