

DINNER MENU



(是非)

季節の花岡前菜盛り合わせ **¥1,500**

アレコレ迷ったらまずはコレ。移り行く季節の彩りと味覚をお楽しみください。

飛騨牛ローストビーフ
バルサミコソース **¥2,400**

旨味ぎっしりな直火焼きローストビーフを、是非ご賞味くださいませ。

旬の地元野菜サラダ **¥1,300**

シャキシャキの地元野菜がいいアクセントです。



CIEF's SPECIALITE

(自慢)

奥美濃古地鶏オージュ風
瞬間燻製仕立て (お一人様分)
¥1,500

グルメも絶賛する奥美濃古地鶏を、フランスの林檎生産地
伝統のクリーム煮で仕上げました。

TOBAN-YAKI

飛騨牛赤身肉
陶板焼き (お一人様分)
¥3,000

飛騨の澄んだ空気と水、そして何よりも安心安全な育成
環境で育てられた、日本を代表する極上の味わい。

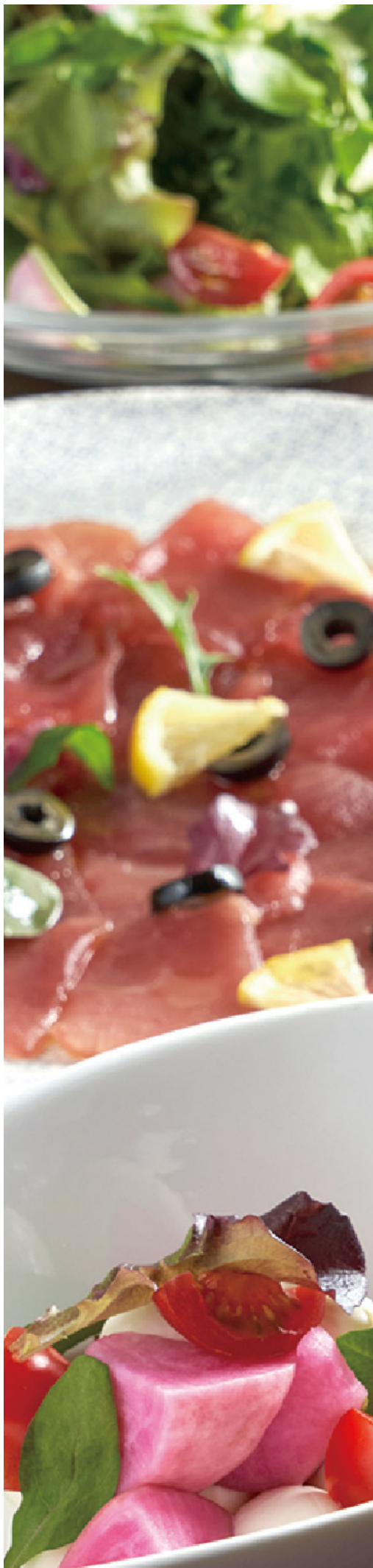
飛騨牛ロースの
雪見すき焼き (お一人様分)
¥3,000

真っ白な雪に見立てた綿菓子がふわっと消える瞬間を
お楽しみください。

飛騨旨豚肩ロース
陶板焼き (お一人様分)
¥2,000

美味しさと安全へのこだわりを求めて誕生したプレミアム
ポーク。上品な甘みあるしっかりとした旨味が特徴。





DINING & BAR MENU

(定番)

熟成マグロのカルパッチョ ¥950

食事にも、お酒のお供にも、ワインにもカクテルにも
相性良しです。

(是非)

赤かぶら漬けと モッツアレラチーズのマリネ ¥890

地元の美味を堪能して頂ける前菜からはじめてみては
いかがでしょう。

旬の地元野菜サラダ ¥1,300

シャキシャキの地元野菜がいいアクセントです。

季節の花岡前菜 盛り合わせ ¥1,500

アレコレ迷ったらまずはコレ。移り行く季節の彩りと
味覚をお楽しみください。

飛驒牛ローストビーフ
バルサミコソース ¥2,400

旨味ぎっしりな直火焼きローストビーフを、是非ご賞味
くださいませ。

飛驒産ソーセージと
ベーコンのシュークルート ¥1,200

フランス山間部の名物郷土料理とのアンサンブルを
お楽しみください。

瞬間燻製で楽しむ
おつまみハンバーグ ¥900

木の香りをぎゅっと閉じ込めた、ハイボールに
ピッタリな逸品。

飛驒牛コロッケ
桃太郎トマトソース添え ¥650

玉ねぎと一緒に甘辛く煮込まれた牛そぼろの旨味が抜群です。

飛驒山椒フライドポテト ¥650

香り・辛さ・痺れの三拍子が揃った奥飛驒でしか栽培でき
ない飛驒山椒がいいアクセントです。



MAIN & STAPLE



(自慢)

糀屋柴田春次商店いなか味噌の 特製ボロネーゼパスタ

¥1,100

ミートソースに高山の老舗味噌蔵「柴田春次商店」のいなか味噌を加えたホテルオリジナルパスタです。

ベーコンとモッツアレチーズの 桃太郎トマトソースパスタ

¥1,200

飛騨特有の寒暖差とミネラル豊富な雪解け水で育ったトマトの甘みをお楽しみあれ。

奥美濃古地鶏オーギュ風 瞬間燻製仕立て

(お一人様分)

¥1,500

グルメも絶賛する奥美濃古地鶏を、フランスの林檎生産地伝統のクリーム煮で仕上げました。

鶏もも肉と季節野菜のオープン焼き

¥1,320

アツアツのオープン焼きは、ソースまでしっかり味が染みわたっております。

燻製鯖の洋風炊き込みごはん

¥1,300

鯖はほぐしてご飯と混ぜてお召し上がりください。

BAR FOOD & SWEETS

なっとくとん
納豆喰豚のリエット ブレッド添え ¥500

飛驒の自然で育ち納豆を食べて育った納豆喰豚。納豆の味や香りはせず、しっかりとした旨み、口溶けが良い脂身が特長です。

飛驒山椒フライドポテト ¥650
(人気)

香り・辛さ・痺れの三拍子が揃った奥飛驒でしか栽培できない飛驒山椒が
いいアクセントです。

飛驒牛まん ¥400

甘いみそと飛驒牛の食感、旨みを牛(ギュッ)とつめ込んだ肉まんです。

**四元豚パストラミと
生ハムの盛り合わせ** ¥750

ちょっとしたオツマミから、ワインのお供まで、あったら嬉しい一品です。

ミックスナッツ ¥650

BARの定番アイテム。決してお邪魔致しません。

揚げたてドーナツのクリーム仕立て ¥750

揚げたてドーナツと冷たいカスタードクリームのハーモニーは絶品。

季節のアイスクリーム・シャーベット ¥500

春・夏・秋・冬、季節の味わいをアイスクリーム(シャーベット)でご用意。
内容はスタッフにおたずねください。

※テーブルチャージとしてお一人様 500 円頂戴しております。
※価格は全て税込表記となります。



<https://hotel-around.com/takayama/>