

特別な一日を花やかに。
乾杯とお祝いの花岡場。



花岡

DINING
and
BAR
hotel around

HISTORY AND 酒場の歴史と文化 CULTURE OF BAR

アメリカはどこよりも早くカクテル作りが確立された国と言われている。1879年に発明された製氷機の出現でカクテルの歴史が大きく進み、この頃誕生したカクテルの多くが今も親しまれている。カクテル作りはアメリカのお家芸と言われ、最先端のカクテルを出す店はヨーロッパでも「アメリカンバー」と呼ばれるようになった。今も残るパリの「ハリーズニューヨークバー」もその一つである。アメリカとヨーロッパでブームに火が付いたカクテルは日本にも渡来し、明治時代の文明開化と共に横浜を中心に広がりを見せた。

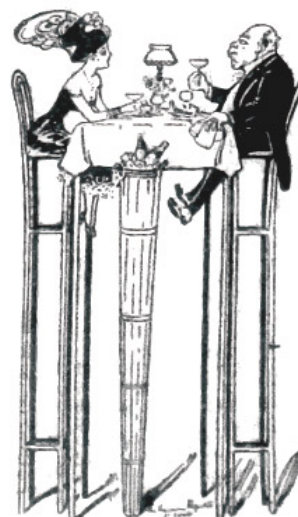


ルーレットコ、ユニオンマ

明治23年、グランドホテルの支配人ルイス・エッピングーにより日本初のカクテル「バンブー」が誕生。明治43年には、銀座に「カフェ・プランタン」、その後「カフェ・ライオン」や「カフェ・タイガー」の誕生。日本のバー文化の先駆けとなる。カフェ・ライオンには横浜のグランドホテルで腕を磨いたバーテンダー浜田昌吾氏がおり、名物「ミリオンダラー」を常連客が愛飲していたと言われている。

戦時中には一時終息していたBARも、昭和25年にトリスバーが誕生したことで、再び注目を集めることとなる。

そのきっかけとなったのが、当時は貴重な砂糖や材料を駆使して作りコンテストで優勝した「青い珊瑚礁」という日本を代表するカクテルである。



海外から洋酒が豊富に入ってくるようになったこと、スナックやカフェの変遷を経て広がりを見せたショットバーの影響も手伝って急速にカクテルファンは拡大していった。また、昭和50年代に入ると海外旅行ブームの到来によりトロピカルカクテルもたくさん紹介され、カクテルを気軽に楽しむ人が増加。ブルーハワイやピニャコラーダ、バイオレットフィズやカカオフィズなどを当時人気のディスコでは若い男性が女性に勧めるシーンを皆こぞって真似し、とにかく「若者＝カクテル」が自然と融合していたのが昭和という時代であった。

その後平成に入ると、バブル崩壊による家飲み需要の拡大、低アルコール化が進み、BAR業界でのカクテルブームは下火となるものの、近年、フュージョン料理の技術的なトレンドを取り入れ、果実やスパイス、ハーブなどの自然素材でスタンダードカクテルを再構築したりする新しいカクテルの潮流として、1990年代にロンドンで誕生しニューヨークを始め先端都市に広まっている「ミクソロジーカクテル」が人気を博しつつある。

HOW TO ENJOY A COCKTAIL

カクテルの楽しみ方

カクテル＝シェーカーと思い浮かぶ方が多いかもしれませんが、シェーカーでつくる飲み物だけがカクテルではありません。広い意味では、酒と酒、あるいは果汁、甘味、炭酸飲料など2種類以上の材料を混ぜ合わせた飲み物、ミックスドリンクのことを言います。

ですから材料の組み合わせ次第で、無数のカクテルを作り出すことができるわけです。

勿論1+1=2以上の品質にすることがバーテンダーには求められますが、それは味だけではなく、色彩や季節感、情緒や作り手の愛情も表現されなければいけません。

そのような事を想像しつつ、その時間自体を楽しむのが大人の嗜みなのです。

場面に合わせて楽しむ

レストランでのワイン選びと同様にBARでのお酒選びも、食前酒、食中酒、食後酒そしてアルコール感を基準とされるのがおすすめです。

ひと昔前は食前に“カクテルの王様”ことマティーニが楽しまれてきましたが、現代ではアルコール控えめのスッキリとしたジントニックや、ノンアルコールカクテルも人気です。



季節感や色彩を楽しむ

カクテルは視覚的にも楽しめるのが魅力です。

誕生石をイメージしたものから季節感を感じられるものまで見ているだけでも非日常感へと誘ってくれます。

バーテンダーにカクテル選びをお願いされる際には色の指定もしてみてもいいかもしれません。

バーテンダーとの会話を楽しむ

カクテル選びのご相談相手はもちろん大事な誰か様を喜ばせたいご相談や、何気ないお話相手まで・・・バーテンダーはいつでもお客様に寄り添いたいと思っておりますので、気軽に声をお掛けくださいませ。

WHAT'S HANAOKA? 花岡とは

歴史と文化に彩られた飛騨高山の中心地、ここ花岡町は明治の頃より地域を代表する歓楽街としてその名を馳せました。その花街の象徴でもあるかみなか旅館は、当時の歴史的景観に寄与している伝統的な建物として平成24年に登録文化財となりました。

そんな長く地域に愛される場 (BAR) になりたい想いで、わたしたち花岡 DINING and BAR は生まれました。



ようこそ。いらっしやいませ。
私達は花岡 DINING and BAR です。

※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。

COCKTAIL meets HIDA TAKAYAMA

飛騨高山の四季や文化と出会ったカクテル

森林浴を楽しめるかのような寛ぎの一杯。
お肉料理は勿論、お食事全般と相性良い爽快感。

森かおるジントニック

ビーフィータージン /
松風園まつの茶舗 煎茶 白川の露 /
檜ピターズ / ソーダ / トニック /
ライムスライス

¥690

ふわっと優しい甘みが広がるノンアルコールカクテル。
エスプーマ(泡)とミートクロケットのペアリングがGOOD

林檎と糀のエスプーマ

米糀ドリンク / 高山産リンゴジュース /
ザクロシロップ / トニックウォーター

〈ノンアルコール〉 ¥690



本日お薦めの市内蔵元酒を使用した個性引き立つ味わい。
お野菜との相性がピッタリです。

高山 SAKE ソニック 飛騨山椒添え

本日の蔵元酒 / ソーダ / トニック / 飛騨山椒

¥750

COCKTAIL meets HIDA TAKAYAMA *Spring*



HANAOKA レモンサワー

ロンリコラム / 米糨ドリンク / レモンジュース /
奏 桜リキュール / ソーダ / レモンライス / 塩

¥840

SAKURA ジントニック ¥690

ビーフィータージン / 奏 桜リキュール /
トニックウォーター / ライムスライス

＼お魚料理にも◎ スッキリ爽やかクテル /

ソルクバーノ ¥750

ロンリコ ホワイトラム / グレープフルーツジュース /
トニックウォーター

＼トマトを使ったお料理と白桃の甘味が合うんです♪ /

白桃フィズ ¥790

奏 白桃リキュール / レモンジュース / シュガーシロップ /
ソーダ / レモンライス

グラスホッパー ¥850

グリーンミントリキュール / ホワイトカカオリキュール /
生クリーム



NON-ALCOHOL COCKTAIL

＼ベリーの甘酸味でカルパッチョがより美味しく♪／

**ヴァージン
カシスソーダ** **¥600**

ラグートカシス/レモンジュース/ソーダ/レモンスライス

＼お肉の旨味×和柑橘の爽快感=GOOD!／

SUDACHI スカッシュ **¥600**

わつなぎ酢橘シロップ/ライムジュース/ソーダ/
ライムスライス

＼クロケットと一緒に視覚からも楽しめます／

枯山水 **¥690**

わつなぎ抹茶シロップ/グリーンティー

RECOMMENDED WHISKY

Maker's Mark

通常バーボンに用いられるライ麦の代わりに上質の冬小麦を用い、手間ひまを惜しまぬ独自の製法でつくられています。

ふくよかで絹のようになめらかな味わいで、柔らかな甘みが特長です。



MM ハイボール **¥750**

メーカーズマーク/ソーダ

ゴットファーザー **¥850**

メーカーズマーク/ディサローノ アマレット

**メーカーズ
ミントジュレップ** **¥990**

メーカーズマーク/ミント/シロップ

COCKTAIL meets HIDA TAKAYAMA *Summer*



HIDA カフェティニー

飛騨珈琲インフュージョンウォッカ / カルレア /
飛騨牛乳

¥1,000

HANAOKA レモンサワー ¥840

ロンリコラム / 米糨ドリンク / レモンジュース /
奏桜リキュール / ソーダ / レモンスライス / 塩

＼カルパッチョの酸味と相性良し！／

コークモスコミュール ¥690

ピナクルウォッカ / コカ・コーラ / ライムスライス

＼クロケットにも合う爽やかな味わいを是非！／

マスカットモーニ ¥750

ミスティアマスカットリキュール /
グレープフルーツジュース / トニックウォーター

マルガリータ ¥850

サウザテキーラ / ホワイトキュラソー / ライムジュース / 食塩



NON-ALCOHOL COCKTAIL

NORIKURA ブルー ¥690

グレープフルーツジュース / トニックウォーター / カルピス
ブルーキュラソーシロップ /

トマトソースやお肉とのマリナーージュもオススメ /

シャーリーテンプル ¥600

ザクロシロップ / ジンジャーエール / レモンスライス

生姜の味わいがマグロのカルパッチョに合うんです /

ジンジャーネーブル ¥600

わつなぎ生姜シロップ / オレンジジュース /
オレンジスライス

RECOMMENDED WHISKY

CHITA

愛知県・知多蒸溜所で長年に
渡り培ってきた多彩な原酒づ
くりと匠の技でつくりあげた
シングルグレーンウイスキー
です。

軽やかな味わいとほのかな甘
い香りが特長です。



知多ハイボール ¥850

知多 / ソーダ

知多ソニック ¥850

知多 / ソーダ / トニック / オレンジスライス

お肉料理にベストマッチ! ドライでスッキリとした一杯 /

飛騨山椒ハイボール ¥850

知多 / ソーダ / 飛騨山椒

COCKTAIL meets HIDA TAKAYAMA *Autumn*



果樹園のモヒート ¥950

ロンリコラム / 林檎ジャム / ミント / ソーダ / ライムスライス

\お肉料理にグレープフルーツの爽やかな酸味がGOOD / \クロケットに紅茶の風味が合うんです♪ /

ソルティードッグ ¥690

ピナクルウォッカ / グレープフルーツジュース / 食塩

ダーズリンソニック ¥750

ティフィンティーリキュール / ソーダ / トニックウォーター / オレンジスライス

HANAOKA レモンサワー ¥840

ロンリコラム / 米糍ドリンク / レモンジュース / 奏桜リキュール / ソーダ / レモンスライス / 塩

バレンシア ¥750

アプリコトリキュール / オレンジジュース / オレンジピタース



NON-ALCOHOL COCKTAIL



＼お肉や揚げ物にはライムが効いた一杯をどうぞ！／

サルトガクーラー ¥600

ライムジュース / ジンジャーエール / ライムスライス

＼ベリーの甘みと酸味がカルパッチョにマリアージュ！／

ヴァージンブリーズ ¥600

グレープフルーツジュース / クランベリージュース

モンブランラテ ¥690

ローステッドチェスナッツシロップ / 飛騨牛乳 / 生クリーム

RECOMMENDED WHISKY



Bowmore 12 Year Old

スコッチの歴史と伝統を守りつづける海のシングルモルト「ボウモア」。

ドライなスモーキー感と柔らかなフルーティー感の調和が見事。飲みやすさのなかに、個性的な潮の香が感じられるボウモアを代表する逸品。



＼スモーキーな香りとお魚の相性をお楽しみください！／

アイラハイボール ¥890

ボウモア 12年 / ソーダ

**スモーキー
トルネードロック** ¥890

ボウモア 12年 / アンゴスチュラビターズ

ラスティネイル ¥950

ボウモア 12年 / ドランツイ

COCKTAIL meets HIDA TAKAYAMA *Winter*



さんまち オールドファッションド

カナディアンクラブクラシック 12年 / 飛騨の雫 /
松風園まつの茶舗 ほうじ茶 飛騨の露 /
ローステッドチェスナッツシロップ /
醤油 / オレンジスライス / 燻製

¥1,000

＼お肉に合わせるならやっぱり「ジン」と・・・ですね♪／ 林檎ソースなど甘酸味のあるお料理とのマリアージュが○／

淡雪ジントニック ¥750

ビーフィータージン / トニックウォーター / カルピス
林檎と米糍のエスプーマ

金柑クーラー ¥790

キミアクムカットリキュール / オレンジジュース /
ジンジャーエール

HANAOKA レモンサワー ¥840

ロンリコラム / 米糍ドリンク / レモンジュース /
奏 桜リキュール / ソーダ / レモンスライス / 塩

ギムレット ¥890

ビーフィータージン / ライムジュース / シロップ



NON-ALCOHOL COCKTAIL

ウィンターマジック ¥690

高山林檎ジュース / パイナップルジュース / レモンジュース / カルピス / ローズマリー

＼前菜を引き立てるフルーティーな酸味が効いています！／

柚子克蘭ベリー ¥600

わつなぎ 柚子シロップ / クランベリージュース / ライムスライス

＼お肉料理にベストマッチ！ドライでスッキリとした一杯！／

ジンジャーリッキー ¥600

わつなぎ 生姜シロップ / ライムジュース / ソーダ / ライムスライス

RECOMMENDED WHISKY

Canadian Club

飛騨地方の冬を連想させる、
大自然のカナダで生まれた
ウイスキー。
「C.C.」との愛称で親しまれる
大地の恵みをお楽しみください。



C.C. ハイボール ¥690

カナディアンクラブ / ソーダ

＼和食を引き立てるほうじ茶の香ばしさが魅力的！／

青のほうじ茶
ハイボール ¥750

カナディアンクラブ / 松風園まつの茶舗 ほうじ茶 飛騨の露 / ソーダ

花岡ホットウイスキー ¥850

カナディアンクラブ / 飛騨の雫 / オレンジスライス / 林檎ジャム / アンゴスチュラピタース



JAPANESE WHISKY



SUNTORY WORLD WHISKY 「碧 Ao」

¥1,050

アイリッシュ、スコッチ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ。
サントリーが所有する「世界5大ウイスキー」の個性を匠の技で
重ね合わせた、まるやかにして厚みのある味わいのブレンドウイスキー。

シングルモルト山崎 ¥1,090

山崎蒸留所で生まれるモルト原酒だけで
つくられる、滑らかな口当たりと広がる甘み。

知多 ¥890

軽やかな味わいとほのかに甘い香り。
素材の旨味を活かした日本食との相性が抜群。

山崎 12 年 ¥1,590

繊細で複雑な香味、上品で深みのあるテイスト
の日本を代表するシングルモルト。

シングルモルト白州 ¥1,090

南アルプスの蒸留所でつくられる、森の香りの
するシングルモルト。



IRISH WHISKY

タラモアデュー ¥750

スモーキー香の全くない、大麦麦芽由来の
穏やかで軽い甘みとクリアな味わい。

カネマラ ¥890

スモーキー感の中に、蜂蜜のような甘さが溶け込む
シングルモルトウイスキー。



CANADIAN WHISKY

カナディアンクラブ ¥690

自然の美しさと厳しさに育まれた、カナダを
代表する軽快なウイスキー。愛称はC.C.です。

SCOTCH WHISKY

バランタイン 12年 ¥750

水割りにして映える柔らかなボディとキレの良さが持ち味。

アードモアレガシー ¥890

ライトピーテッドの洗練された爽やかさが特徴ハイランドモルト。

バランタイン 17年 ¥1,350

「ザ・スコッチ」といえば、この一本しかありません。

オーヘントツシャン 12年 ¥950

ローランドモルトらしいトーストしたアーモンドやキャラメルのような優しい甘み。

ザ・マッカラン ダブルカスク 12年 ¥1,350

バニラのような芳香な香りと甘みは、シングルモルトのロールスロイスと呼ばれております。

ラフロイグ 10年 ¥1,050

潮風の香りとバニラの甘さ、熟成感が溶け込んだ最も特徴的なウイスキー。

グレンフィディック 12年 スペシャルリザーブ ¥890

世界で一番売れているシングルモルト。洋梨のフレッシュな香りと軽快ボディ。

ボウモア 12年 ¥890

波打ち際の蒸留所で作られる、海の香りとスモーキー感が効いたウイスキー。

AMERICAN WHISKY

メーカーズマーク ¥750

ボトルトップの赤い封蝋は印象的な、絹のように滑らかで柔らかい甘みが特徴のバーボンウイスキー

ノブクリーク ¥890

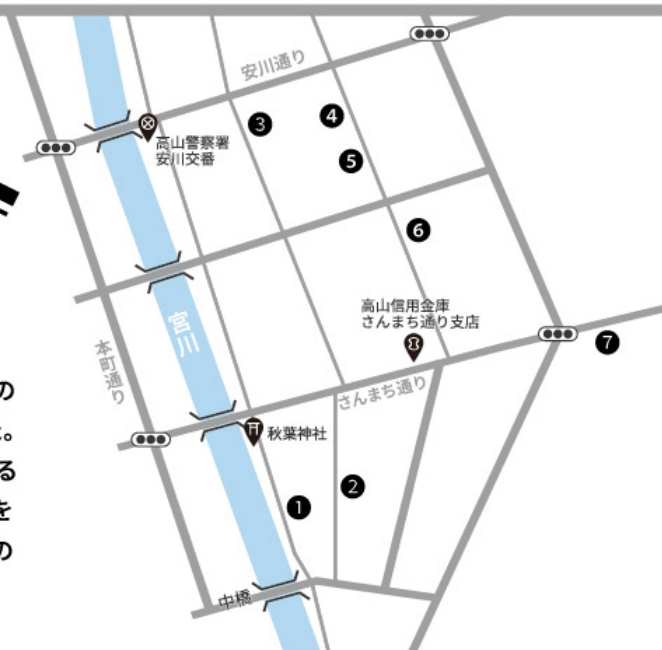
禁酒法時代の名残をボトルに残す、9年熟成のクラフトバーボン。

ベイゼルヘイデン ¥990

ライ麦の使用比率が高く、ドライな風味とまろやかな口当たりを併せ持つ長期熟成バーボン。

七つの KURAMOTO

高山の地酒は、春、秋の高山祭などの
伝統と文化の中で育まれてきました。
その飲み口はやわらかく、深みのある
味わいで、各々7つの蔵元は、特性を
出し、地元愛のある、高山ならではの
味を醸し続けています。



山車 純米吟醸 花酵母造り ￥1,050

果実酒のように甘くフルーティな香りとバランスの
良い味わいとキレを生む「あべりあ花酵母」を使用。
リンゴのようなフルーティさと爽やかさを兼ね備えた、
白ワインのように楽しめる純米吟醸酒。



① 原田酒造場



深山菊秘蔵 特別純米 ￥990

江戸時代より受け継がれる、米、水、風土、人。
コクのある深山菊の銘柄コンセプトを踏襲しながら、
キレが良い純米酒に仕上がっております。



② 船坂酒造店



鬼ころし 純米原酒 怒髪衝天 辛口 ￥850

“鬼を退治するが如く、キレ味抜群の「飛騨の老田の鬼
ころし」 その中でも更にパンチと厚みのあるコクが
効いた、まさに髪の毛が逆立つくらいのインパクト
ある純米酒。



③ 老田酒造店



山の光 純米にごり酒

¥850

昔ながらの素朴な米の風味・旨味が楽しめる純米にごり酒。甘味ある滑らかな舌触りと程良く効いた酸味が調和する事ですっきりと、どこか懐かしい後味。



④ 平田酒造場



玉乃井 上撰吟醸

¥850

飛騨で唯一の吟醸蔵とし、すべての酒に吟醸造りを施し、大吟醸生酒「氷室」で有名な蔵元。地元の恵まれた米や水を活かし、低温でじっくりと発酵させる手間をかけ醸した芳醇なお酒。



⑤ 二木酒造



天恩 本醸造熟成古酒

¥850

飛騨の地で昔ながらの手造りの製法で醸す熟成古酒を主体としている川尻酒造。香味のバランスに優れ、十分に感じるコクと程良い酸味が調和。熟成タイプが初めての方にもおすすめ。



⑥ 川尻酒造場



久寿玉 特別本醸造 生酒

¥850

語源である『薬玉』にちなみ、邪気を払い、願いを宿す。おめでたい席が似合うお酒。米は厳選された地元産酒造好適米「ひだほまれ」を60%まで磨き、一切火入れをしないこだわりの造り。



⑦ 平瀬酒造店

WINE & SPARKLING WINE



グラスワイン 白・赤

各 ¥690

スパークリングワイン

¥690



WHITE WINE



RED WINE



サンタ バイ サンタ カロリーナ
シャルドネ

黄色い果実やハチミツを思わせる甘い香り。
厚みのある味わいとおだやかな酸味が特長。

¥2,950



サンタ バイ サンタ カロリーナ
カベルネ・ソーヴィニヨン

カシスやスパイスを思わせる香り。
いきいきとした果実味とフレッシュな酸味が特長。

¥2,950



ラ シャス コート デュ ローヌ

「太陽の香りのするワイン」と言われる、
グルナッシュ・ブラン主体の南フランス産
辛口白ワイン。

¥4,000



ダークホース
ビッグレッド ブレンド

土地の気候・土壌にこだわらず、世界中から
選び抜いたぶどう品種をブレンドした、濃厚な
フルボディ赤。

¥4,000



ジャパンプレミアム 甲州

千年以上の栽培の歴史を持つとされる日本固有
品種「甲州」。和柑橘を思わせる上品な香りと
旨味ある味わい

¥5,500



ジャパンプレミアム メルロ

日本で育てた欧州系品種「メルロ」ならではの、
果実味とタンニンが心地よく調和した上品な
果実の香り。

¥5,500

BEER

プレミアムモルツ ¥770

飛騨 ホワイトビール ¥1,100

飛騨のお米を使った、さっぱりふくよかな味わいの白ビール

飛騨 ブラックビール ¥1,100

飛騨のとうもろこしを使った、甘く香ばしく軽やかな味わいの黒ビール

オールフリー（ノンアルコールビール） ¥690

SHOCHU

飛騨 おんど ¥750

日本酒の様で柔らかい米の香りと旨味。口当たりも柔らかい米焼酎。

ひだじまん 倉 ¥750

飛騨高山発の芋焼酎。高山で栽培された「黄金千貫」を使用。

SOFT DRINK

オレンジジュース ¥500

グレープフルーツジュース ¥500

ジンジャーエール ¥500

アイスグリーンティー ¥500

コカ・コーラ ¥500
