

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 (お一人様分)
瞬間燻製仕立て **¥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

飛騨旨豚肩ロース (お一人様分)
陶板焼き **¥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。

飛騨牛赤身肉 (お一人様分)
陶板焼き **¥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。





DINING & BAR MENU

(是非)

赤かぶら漬けと モツアレチーズのマリネ ¥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か。

(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。

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。



(人気)

飛騨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騨でしか栽培できない飛騨山椒がいいアクセントです。

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。

四元豚パストラミと 生ハムの盛り合わせ ¥1,500

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。

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。

ミートクロケット 桃太郎トマトソース添え ¥1,100

トマトの美味しさを楽しんで頂く為の一品と言えるかもしれません。

スモークフランクとチョリソー ソーセージ盛り合わせ ¥1,400

ビールは勿論、ジントニックとも相性抜群です。



MAIN & STAPLE



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。

鶏もも肉と季節野菜のオーブン焼き ¥1,320

アツアツのオーブン焼きは、ソースまでしっかり味が染みわたっております。

グリルチキンとベーコンの ホットサンド

¥1,500

旨味をギュギュッと閉じ込めました。メの一皿にいかがでしょうか。

(自慢)

鮭と朴葉味噌のホットサンド

¥1,200

意外な組み合わせ!? 和洋折衷、カクテルにも合う一品です。

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

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。

オリーブ盛り合わせ ￥500

どうしてもサッパリが欲しくなったあなたに。

ドライフルーツ ￥750

太陽をいっぱい浴びた果実味は、カクテルとの相性抜群です。

飛騨山椒フライドポテト (人気) ￥650

香り・辛さ・痺れの三拍子が揃った奥飛騨でしか栽培できない飛騨山椒がおいしいアクセントです。

チョコレート ￥650

ウイスキーとのマリアージュで、よりリッチな味わいをお楽しみ頂けます。

本日デザート ￥750

スタッフまでおたずねください。

※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/>