



MARRIOTT  
NAGOYA ASSOCIA

抽選で  
10名様様に  
プレゼント

飛騨美濃特産名人

若林定夫さん生産  
野菜ほか

岐阜県産品  
プレゼント



清流の国 岐阜の美味しさが食べ放題!

DELICIOUS FOOD & DRINKS

# 岐阜バル

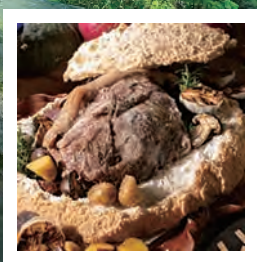
2022年 6月 28日(火)・29日(水)

18:00 ~ 20:30 (最終入場 19:30)

※料理提供 20:00 まで

《料金》お一人様 ¥5,500 (料理&ソフトドリンク)

《会場》16階宴会場 タワーズボールルーム



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

岐阜の地酒も楽しめる  
アルコール付きフリードリンク

お一人様 ¥2,000

協賛/岐阜県・一般社団法人 岐阜県観光連盟・全国農業協同組合連合会 岐阜県本部・JAめぐみの明方ハム  
アサヒビール株式会社

## 《和食》

- 前菜 飛騨サーモンの押し寿司/鮎うるか/ころ芋 蒟蒻煮/揚げこも豆腐木ノ子 餡掛け/赤カブ漬/飛騨牛入り朴葉味噌/明方ハム/飛騨法蓮草浸し
- 揚物 岐阜県産ジャンボなめこの天婦羅  
岐阜県産稚鮎天婦羅
- 焼物 漬物ステーキ
- 御飯 朴葉寿司  
各務原人参 きんぎょ飯

## 《洋食》

- 冷製料理 「宿儺かぼちゃ」の冷製クーリ  
SDGs きまぐれサラダ SDGs パスカルドレッシング和風たまねぎ風味  
明方ハムのリエット
- 温製料理 飛騨牛ローストビーフ グレービーソース&ホースラディッシュ  
瑞浪ポーノボークの塩釜焼き チミチュリソース  
奥美濃古地鶏の岐阜郷土料理「鶏ちゃん焼き」  
岐阜県産コシヒカリのチーズリゾット トリュフオイル風味
- デザート 岐阜県産ハチミツのアイスクリーム  
美濃白川茶のプリン など

メニューの一部には岐阜県産以外の物も使用しております。仕入れ状況により、メニューが変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。表記の金額は消費税等を含む総額表示です。  
※当日は会場入口にて検温を実施させていただきます。発熱のあるお客様は入場をご遠慮いただきますので何卒ご容赦ください。

お問い合わせ・ご予約

名古屋 Marriott アソシアホテル  
名古屋市中村区名駅 1-1-4 宴会営業グループ

Tel. 052-584-1121

平日 10:00 ~ 18:00 (土・日曜・祝日お休み)

<https://www.associa.com/nma/>



安全 安心 ゆとりの空間

220606