

飛騨高山 地産地消メニュー

飛騨桃 & 飛騨牛

～8月31日 木 までの期間限定

協力・協賛 / 岐阜県・岐阜県農政部・一般社団法人 岐阜県観光連盟

亀山果樹園 亀山忠志

標高約800メートル、飛騨高山の寒暖に恵まれた山の中で甘くみずみずしい旨味がつまった果実を栽培。亀山さんの想いと丁寧に育てられた桃は香り高く、甘く口から滴り落ちるほどの果汁が特徴です。期間限定で亀山果樹園の桃を使ってホテルならではの料理に仕上げました。



ロジェール



飛騨牛カレー

日本料理 華雲



飛騨牛しぐれ煮

日本料理 華雲



飛騨桃コンポート

シーナリー 鉄板焼 峰



飛騨桃ピーチメルバ

シーナリー



飛騨牛 朴葉味噌焼き御膳

シーナリー



飛騨桃のスイート サマーカクテル

シーナリー



～くまさんのなつやすみ～ 飛騨桃のスムージー

ロジェール

お日にち限定でディナーバイキングを開催。
7月の土曜日、8月の土・日曜日、8/11(金)、8/14(月)～8/18(金)
宮 1部17:00～18:30 2部19:00～20:30 / 〈バイキング〉5,000円～
※8/11(金)～8/14(月)の期間は料金が異なります。

鉄板焼 峰

A5等級飛騨牛や海の幸をシェフが目の前で仕上げます。
宮 1部17:30～ 2部19:30～ / 〈コース〉12,000円～

日本料理 華雲

自然豊かな飛騨高山の素材を活かした料理と飛騨の銘酒を。
宮 17:30～21:00(L.O.19:30) / 〈会席〉7,600円～

ラウンジ シーナリー

軽食やアルコール類をお楽しみいただけます。
宮 18:00～23:00(L.O.22:30) 〈ドリンク〉650円～

ホテルアソシア 高山リゾート

高山市越後町1134 Tel.0577-36-0001(代表)

