

Course meal

-コース料理-

TRADITIONAL

トラディショナル

Choice of main dish. Hida Beef or lobster

選べるメインディッシュ 飛騨牛またはオマール海老



7,700

AMUSE

Italian Omelette

フリッタータ

Cod Brandade

鱈のブランダード

Cheese gougere

グージェール (チーズ入りシュー)

APPETIZER

Slightly smoked yellowtail
with red radish
and canola flower salad

鰯の軽いスモーク
紅くるり大根と菜花のサラダ

MAIN

Please choose a main dish
the lobster or Hida beef.
メインのお料理をどちらかをお選びください。

Hida beef

Roast Hida beef rump with truffle sauce
飛騨牛ランプのロースト トリュフソース

or

または

The Lobster

Lobster poêlé with American sauce
オマール海老のポアレ アメリケーノソース

DESSERT

Fondant chocolat and
vanilla ice cream
フォンダンショコラとバニラアイス

*Prices are inclusive of tax.
(表示は税込価格です。)

Please book at least one day in advance.

ご予約は前日まで承っております。

In certain circumstances, parts of this menu may unavoidably change.

食材の仕入状況によりメニューが一部変更になる場合がございます。

Course meal

-コース料理-

In certain circumstances, parts of this menu may unavoidably change.

AUTHENTIC

オーセンティック

2 main dishes. Hida Beef and lobster

メイン2種類 飛騨牛とオマール海老



9,900

AMUSE

Italian Omelette

フリッタータ

Cod Brandade

鱈のブランダード

Cheese gougere

グージェール (チーズ入りシュー)

APPETIZER

Slightly smoked yellowtail

with red radish
and canola flower salad

鰯の軽いスモーク

紅くるり大根と菜花のサラダ

MAIN

Hida beef

Roast Hida beef rump with truffle sauce

飛騨牛ランプのロースト トリュフソース

The Lobster

Lobster poêlé with American sauce

オマール海老のポアレ アメリケーヌソース

DESSERT

Fondant chocolat and

vanilla ice cream

フォンダンショコラとバニラアイス

*Prices are inclusive of tax.
(表示は税込価格です。)

Please book at least one day in advance.

ご予約は前日まで承っております。

In certain circumstances, parts of this menu may unavoidably change.

食材の仕入状況によりメニューが一部変更になる場合がございます。

Course meal

-コース料理-

HOBAR

ほおばる

Mercure Hida Takayama Signature Cuisine

メルキュール飛騨高山 シグネチャーコース



12,500

AMUSE

Italian Omelette
フリッタータ

Cod Brandade
鱈のブランダード

Cheese gougere
グージェール (チーズ入りシュー)

APPETIZER

Slightly smoked yellowtail
with red radish
and canola flower salad

鰯の軽いスモーク
紅くるり大根と菜花のサラダ

Salmon mousse and mussels
with crustacean sauce.

サーモンのムースとムール貝
甲殻類のソース

MAIN

Roast Hida beef rump with truffle sauce
飛騨牛ランプのロースト トリュフソース

Sea bream poêlé
with winter root vegetables
Sherry vinegar sauce with orange flavour
真鯛のポワレ 冬の根菜
オレンジ風味のシェリービネガーソース

DESSERT

Fondant chocolat and
vanilla ice cream
フォンダンショコラとバニラアイス

SOUP

Turnip soup
蕪のスープ

*Prices are inclusive of tax.
(表示は税込価格です。)

Please book at least one day in advance.

ご予約は前日まで承っております。

In certain circumstances, parts of this menu may unavoidably change.

食材の仕入状況によりメニューが一部変更になる場合がございます。

Course meal

-コース料理-

ANNIVERSARY

アニバーサリー

Anniversary celebrations in Hida Takayama with a course of dishes.

～飛騨高山で記念日を～



13,500

WELCOME DRINK

a glass of champagne

グラス シャンパーニュ

AMUSE

Italian Omelette

フリッタータ

Cod Brandade

鱈のブランダード

Cheese gougere

グージェール (チーズ入りシュー)

APPETIZER

Slightly smoked yellowtail

with red radish

and canola flower salad

鯉の軽いスモーク

紅くるり大根と菜花のサラダ

Salmon mousse and mussels

with crustacean sauce.

サーモンのムースとムール貝

甲殻類のソース

MAIN

Roast Hida beef rump with truffle sauce

飛騨牛ランプのロースト トリュフソース

Sea bream poêlé

with winter root vegetables

Sherry vinegar sauce with orange flavour

真鯛のポワレ 冬の根菜

オレンジ風味のシェリービネガーソース

DESSERT

Special anniversary dessert

with message plate.

記念日の特別なデザート

メッセージを添えて

SOUP

Turnip soup

蕪のスープ

*Prices are inclusive of tax.
(表示は税込価格です。)

Please book at least one day in advance.

ご予約は前日まで承っております。

In certain circumstances, parts of this menu may unavoidably change.

食材の仕入状況によりメニューが一部変更になる場合がございます。