



Starters



Assorted starters

From the starter menu
Chef's choice of 5 recommendations of the day

“ほうばる” 前菜 5品盛り合わせ

前菜メニューの中から
シェフがその日のおすすめをチョイス

1 Potion/ 1,600



Quiche Hida style

キッシュ プロヴァンス風

飛騨高山の四季をキッシュに閉じ込めて

900



Ratatouille with Melba toast

ラタトゥユ

メルバトーストを添えて
季節野菜のトマト煮 フレンチスタイル

900



Cogollos

こやがいと農園の“コゴジョス”

レタスとアンチョビのグリル サラダ
オリーブ&ケッパーのオリジナル
“食べるドレッシング”と共に

900



Carpaccio of the day

本日の鮮魚のカルパッチョ

ほのかな薫香とハーブオイルの
マリアージュ

1,800

Tapas



Pinchos

a set of 2 sticks

1皿 / 2本

Shrimp and cream cheese

エビとクリームチーズ タルタルソース

香草オイルでマリネした海老と自家製のソースで

900

Prosciutto and melon

生ハムとメロン

イタリアンを代表する前菜をピンチョススタイルで食べやすく

900

Handmade loin ham and mushrooms

飛騨旨豚の自家製ロースハムとマッシュルーム

飛騨のブランド豚を低音調理で「もっちり」仕上げ

900



Bruschetta

1 plate / 1 piece

1皿 / 1枚

Caprese with semi-dried tomatoes

手作りセミドライトマトのカプレーゼ

水牛のチーズ「モッツァレラ」と自家製のセミドライトマト

450

Avocado and salmon tartare

アボガドとサーモンのタルタル

アボガドとサーモンの黄金ペアリング

500

Japanese style mashed potato salad

with Gorgonzola cheese and walnuts

ゴルゴンゾーラチーズとクルミのポテトサラダ

イタリア産ブルーチーズとクルミを使ったポテトサラダの新アレンジ

500

Green olives in herbal oil

グリーンオリーブの香草オイル漬け

800

Prosciutto and salami plate “Jamon Serrano”

生ハムとサラミの盛り合わせ ハモンセラノ、ミラノサラミ、コッパサラミ

1,800

Cheese plate Brie, Gorgonzola, Mimolette

チーズの盛り合わせ ブリー、ゴルゴンゾーラ（ピカンテ）、ミモレット

1,700

Prosciutto and mascarpone cheese with
seasonal fruits

生ハムとマスカルポーネチーズ 季節のフルーツと共に

2,200

Bread Baguette 1 plate / 2 pieces

バゲット 1皿 / 2 スライス

300

Salads

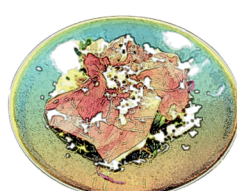


Green Salad

グリーン サラダ

飛騨高山「こやがいと農園」の野菜たっぷり

1,000



Salad with prosciutto 'Jamon Serrano' and Parmigiano

生ハム「ハモンセラノ」とパルミジャーノチーズのサラダ

1,800



Niçoise Salad

Tuna and boiled egg

ニソワース サラダ

ツナとゆで卵、ヴィネグレット・ソースで

1,600

Concerto for Flame & Skillet

Pancetta & Egg with “Romesco sauce”

パンチェッタ&エッグ ロメスコソースを添えて
ハムエッグの進化系スタイル、HOBARオリジナルソースで

1,200

Grilled Salsiccias Herbs & Chorizo

サルシッチャ グリル ハーブ&チョリソー
イタリア「サルシッチャ」生ソーセージ

1,400

Ocellated octopus and cherry tomatoes
al Ajillo

イダコとチェリートマトのアヒージョ
スペインのオイル煮込み料理

1,400



We're on instagram
@hobar_mercure_hidatakayama



Prices Inc.Tax / No Cover Charge

*メニューの表示価格は全て税込み（税込）、
チャージ料金（サービス料）込みの価格です。



Experience Hida Takayama with a taste.
From the restaurant crew
飛騨高山を味覚でお楽しみください。

Pizzas

Margherita

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil

マルゲリータ

トマトソース、モッツァレラチーズ、バジル

2,100



Marinar with Salami

Tomato sauce, oregano, garlic, salami.

マリナーラ・コン・サラメ

トマトソース、オレガノ、ニンニク、サラミ

2,200



Four-cheese Pizza

Mozzarella, Gorgonzola, Mimolette and Parmigiano cheeses.

4種のチーズピッツァ

モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、ミモレット、パルミジャーノの4種類のチーズ

2,400



Hida Miso & Mascarpone cheese with Salsiccia sausage

サルシッチャと飛騨味噌マスカルポーネ

モッツァレラ、サルシッチャ、キノコ、オレガノ、味噌、マスカルポーネチーズ

2,200



Flower Garden Pizza

Tomato sauce, oregano, salad, tomatoes, edible flowers

お花畑のピッツァ

トマトソース、オレガノ、サラダ、トマト、エディブルフラワー

2,000



Paella / Pasta



Paella de pescaderia

Fisherman's Paella

パエージャ ペスカデリア

「魚介と彩り野菜のパエリア」

魚介の旨みがお米にたっぷり染み込んだスペイン パエリア

3,400 / 2〜3人前



Pasta alla bolognese di manzo Hida in stile Hobar

Hida beef bolognese pasta in Hobar style

ホーバル「飛騨牛ゴロネーゼ」 パスタ

飛騨牛ハンバーグをじっくりトマトソースで煮込みました。豪快に崩してお召し上がりください

2,500

Main Dish



Rumsteck de bœuf de Hida

Rump of beef steak, Japanese pepper sauce

飛騨牛ランプステーキ 飛騨山椒ソース

レア、ミディアム、ウェルダン、好みの焼き具合で

100g

3,800

150g

4,800



Marmite de poisson et fruits de mer

Assorted seafood in casserole, Bouillabaisse-style

海の幸のマルミット ブイヤベース仕立て

富山湾の魚介をフレンチのお鍋スタイルに

2,800



Poulet confit à l'ancienne Mino

Confit bone-in thigh of Mino ancient chicken. "Hooba miso" Sauce

美濃古地鶏の骨付きもも肉のコンフィ 朴葉味噌ソース

じっくり低温で仕上げ、高山の伝統朴葉味噌のアレンジソースで

2,400



Bœuf bourguignon

Red wine beef stew

和牛頬肉のブフ・ブルギニオン

赤ワインと香味野菜を時間をかけて煮込んだ至高のフレンチ メインディッシュ

3,200



Poêlé de poisson du jour

Today roasting fish

本日の鮮魚のポワレ

白身魚の皮目はパリッと、身はふっくら焼き上げるフランス料理

2,400



Carbonade de porc de Hida

Flemish Hida pork stew

「飛騨旨豚」のカルボナード風

飛騨ブランド豚を「ビール煮」ベルギーの郷土料理にアレンジ

2,600

Dessert

Gâteau Chocolat

& Gelato

ガトー・ショコラ ジェラート添え

クラシックスタイルの王道デザート

1,000



Custard Pudding

濃厚カスタードプリン

少し硬めに仕上げています。

1,000



Matcha Cheese Terrine

抹茶のチーズ テリーヌ

しっとり大人の苦味

1,000



We're on instagram
@hobar_mercure_hidatakayama



Prices Inc.Tax / No Cover Charge

*メニューの表示価格は全て税込み（税込）、
チャージ料金（サービス料）込みの価格です。



Experience Hida Takayama with a taste.
From the restaurant crew
飛騨高山の味覚をお楽しみください。