



Starters

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



1,800

Bread Baguette
1 plate / 2 slices of bread

バゲット
1皿 / 2 スライス



300



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



800



Grilled Salsiccia
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



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



1,000

Tapas



Pinchos

1 plate / 2 sticks
1皿 / 2本

Shrimp and cream cheese "tartare sauce"

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タイルで食べやすく



1,000

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「モッツアレラ」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



Salads



Green Salad

salad / tomato / olive / beans / grated carrot / fried onion / marinade red cabbage / lemon dressing

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

1,200



Vegan Herb Salad

Pure Paprika Sauce / olive / Fresh Herb greens

ビーガン 香草 サラダ

1,200



Niçoise Salad

salad / tuna / egg / tomato / olive / house Vinaigrette

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



Salad with prosciutto 'Jamon Serrano'
and Parmigiano

salad / tomato / olive / lemon dressing / prosciutto ham / parmesan

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



Green Avocado Caesar

salad / bacon / crouton / parmesan / avocado / Cesar dressing

アボカド入りシーザーサラダ

1,600



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。



Allergen : Mandatory Allergens

(Japan's 7 specified allergens)



(Japan's 21 additional allergens)



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

2,000



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、チェリートマト

2,200



Four-cheese Pizza

Mozzarella, Gorgonzola, Cheddar 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、クリームチーズ、パルミジャーノの4種類のチーズ

2,500



Bianca Boscaiola Hida Style

Mozzarella, bacon, cherry tomatoes, and mushrooms.

きのこベーコンの「きこり風」ピッツァ

モッツァレラ、サルシッチャ、キノコ、オレガノ、チェリートマト

2,200



Fresh Garden Salad Pizza

Tomato sauce, oregano, mixed salad greens, tomatoes, and edible flowers

新鮮野菜のサラダ 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

2,200



Paella / Pasta

*Please allow 30 minutes

Paella de pescadería

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



3,800 / 2~3人前

Hida Beef Hamburg Steak Ragù Pasta

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



2,800



A verdant aglio e olio featuring seasonal greens from the forests of Hida.

Hida Forest Verde Aglio e Olio

「飛騨の森のアーリオ オーリオ」パスタ

飛騨高山産野菜を使用した白ワインソース

2,200

Main Dish

*Please allow 30 minutes



"Contre-filet, Coupe du Chef" de bœuf de Hida

Roast beef steak, "Artisan-Cut Sirloin"
 Japanese pepper sauce
Doneness: Rare / Medium / Well-done



飛騨牛サーロイン アーティザンカット

飛騨山椒ソース

100g 3,800
 200g 6,800

レア、ミディアム、ウェルダン、お好みの焼き具合で



Poulet à l'ancienne Mino

Bone-in thigh of Mino ancient chicken,
 "Hooba miso" Sauce



美濃古地鶏の骨付きもも肉の朴葉焼飛騨味噌ソース

高山の伝統朴葉味噌のアレンジソースで

2,400



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

2,800

Dessert

Fondant au chocolat

フォンダン ショコラ

ジェラート添え

とろけるショコラの温デザート

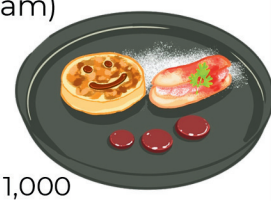


1,000

Catalana (catalan cream)

カタラーナ

スペイン風クレームブリュレ



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
 飛騨高山を味覚でお楽しみください。



Allergen : Mandatory Allergens

(Japan's 7 specified allergens)



(Japan's 21 additional allergens)

