

Course meal

-コース料理-

TRADITIONAL

トラディショナル

Choice of main dish. Hida Beef or Today's Fish
選べるメインディッシュ 飛騨牛または本日の魚



7,700

AMUSE

Garden Vegetable

農園野菜

Caviar

キャビア

Paprika Wreath Salad

飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Herb and Lemon-Marinated
Spear Squid
with Rapeseed Blossom and
Firefly Squid Sauce

ヤリイカの香草レモンマリネ
菜の花とホタルイカのソース

HOT APPETIZER

Gnocchi with "Haruka" Citrus
and "Yumekaori" Wheat

ハルカとゆめかおりのニョッキ

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

Roasted Beef Steak, "Artisan-Cut Sirloin"
Japanese pepper sause
飛騨牛サーロインアーティザンカット
飛騨山椒ソース

or

または

The Lobster

Lobster poele with American sauce
オマールエビのポワレ アメリケーヌソース

DESSERT

Strawberry Fromage
with Matcha Terrine

イチゴのフロマージュ 抹茶テリーヌ添え

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。

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

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 Today's Fish

メイン2種類 飛騨牛と本日の魚



9,900

AMUSE

Garden Vegetable

農園野菜

Caviar

キャビア

Paprika Wreath Salad

飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Herb and Lemon-Marinated
Spear Squid
with Rapeseed Blossom and
Firefly Squid Sauce

ヤリイカの香草レモンマリネ
菜の花とホタルイカのソース

HOT APPETIZER

Gnocchi with "Haruka" Citrus
and "Yumekaori" Wheat

ハルカとゆめかおりのニョッキ

MAIN

Hida beef

Roasted Beef Steak, "Artisan-Cut Sirloin"
Japanese pepper sause

飛騨牛サーロインアーティザンカット
飛騨山椒ソース

Today's Fish

Grilled Tilefish "Wakasa-Style"
Scented with Arugula

甘鯛の若狭焼き ルッコラの香り

DESSERT

Strawberry Fromage
with Matcha Terrine

イチゴのフロマージュ 抹茶テリーヌ添え

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。

*Prices are inclusive of tax.

(表示は税込価格です。)

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

Garden Vegetable

農園野菜

Caviar

キャビア

Paprika Wreath Salad

飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Herb and Lemon-Marinated
Spear Squid
with Rapeseed Blossom and
Firefly Squid Sauce

ヤリイカの香草レモンマリネ
菜の花とホタルイカのソース

HOT APPETIZER

Gnocchi with "Haruka" Citrus
and "Yumekaori" Wheat

ハルカとゆめかおりのニョッキ

INTERMEZZO

Spearmint Granita
スペアミントのグラニテ

MAIN

Hida beef

Roasted Beef Steak, "Artisan-Cut Sirloin"

Japanese pepper sause

飛騨牛サーロインアーティザンカット

飛騨山椒ソース

The Lobster

Lobster poele with American sauce
オマールエビのポワレ アメリケーヌソース

DESSERT

Strawberry Fromage
with Matcha Terrine

イチゴのフロマージュ 抹茶テリーヌ添え

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。

*Prices are inclusive of tax.

(表示は税込価格です。)

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

Garden Vegetable

農園野菜

Caviar

キャビア

Paprika Wreath Salad

飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Herb and Lemon-Marinated

Spear Squid

with Rapeseed Blossom and

Firefly Squid Sauce

ヤリイカの香草レモンマリネ

菜の花とホタルイカのソース

HOT APPETIZER

Gnocchi with "Haruka" Citrus

and "Yumekaori" Wheat

ハルカとゆめかおりのニョッキ

INTERMEZZO

Spearmint Granita

スペアミントのグラニテ

MAIN

Hida beef

Roasted Beef Steak, "Artisan-Cut Sirloin"

Japanese pepper sause

飛騨牛サーロインアーティザンカット

飛騨山椒ソース

The Lobster

Lobster poele with American sauce

オマールエビのポワレ アメリケーヌソース

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

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。

*Prices are inclusive of tax.

(表示は税込価格です。)