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

Garden Vegetable, Caviar, Paprika Wreath Salad
農園野菜 キャビア 飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Pacific Saury & Shine Muscat Tartare
Ume Plum Balsamic Sauce
秋刀魚とシャインマスカットのタルタル
梅風味のバルサミコソース

SECOND APPETIZER

Gnocchi with Yumeharuka & Yumekaori Wheat
Sukuna Pumpkin Sauce
ゆめはるかとゆめかおりのニョッキ
宿儺南瓜のソース

MAIN

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

Pear in Puff Pastry
Caramel Gelato
洋梨のパイ包
キャラメルジェラート添え

Please book at least one day in advance. Reservations are subject to availability and may not be accepted on fully booked dates.
ご予約は前日まで承っております。 なお、予約状況により満席の場合はご予約をお受けできない場合がございます。

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-

AUTHENTIC
オーセンティック

2main dishes. Hida Beef and Today'sFish
メイン2種類 飛騨牛と本日の魚

9,900

AMUSE

Garden Vegetable, Caviar, Paprika Wreath Salad
農園野菜 キャビア 飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Pacific Saury & Shine Muscat Tartare
Ume Plum Balsamic Sauce
秋刀魚とシャインマスカットのタルタル
梅風味のバルサミコソース

SECOND APPETIZER

Gnocchi with Yumeharuka & Yumekaori Wheat
Sukuna Pumpkin Sauce
ゆめはるかとゆめかおりのニョッキ
宿儺南瓜のソース

MAIN

Grilled Tilefish "Wakasa-Style" Scented with Arugula
甘鯛の若狭焼き　ルッコラの香り

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

DESSERT

Pear in Puff Pastry
Caramel Gelato
洋梨のパイ包
キャラメルジェラート添え

Please book at least one day in advance. Reservations are subject to availability and may not be accepted on fully booked dates.
ご予約は前日まで承っております。 なお、予約状況により満席の場合はご予約をお受けできない場合がございます。

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
ほうばる

Mercure Hida Takayama Signature Cuisine
メルキュール飛騨高山のシグネチャーコース

12,500

AMUSE
Garden Vegetable, Caviar, Paprika Wreath Salad
農園野菜 キャビア 飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER
Pacific Saury & Shine Muscat Tartare
Ume Plum Balsamic Sauce
秋刀魚とシャインマスカットのタルタル
梅風味のバルサミコソース

SECOND APPETIZER
Gnocchi with Yumeharuka & Yumekaori Wheat
Sukuna Pumpkin Sauce
ゆめはるかとゆめかおりのニョッキ
宿儺南瓜のソース

INTERMEZZO
Spearmint Granita
スペアミントのグラニテ

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

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

DESSERT
Pear in Puff Pastry
Caramel Gelato
洋梨のパイ包
キャラメルジェラート添え

Please book at least one day in advance. Reservations are subject to availability and may not be accepted on fully booked dates.
ご予約は前日まで承っております。 なお、予約状況により満席の場合はご予約をお受けできない場合がございます。

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.
-飛騨高山で迎える記念日に-

13,500

AMUSE

Garden Vegetable, Caviar, Paprika Wreath Salad
農園野菜 キャビア 飛騨パプリカ リースサラダ

APPETIZER

Pacific Saury & Shine Muscat Tartare
Ume Plum Balsamic Sauce
秋刀魚とシャインマスカットのタルタル
梅風味のバルサミコソース

SECOND APPETIZER

Gnocchi with Yumeharuka & Yumekaori Wheat
Sukuna Pumpkin Sauce
ゆめはるかとゆめかおりのニョッキ
宿儺南瓜のソース

INTERMEZZO

Spearmint Granita
スペアミントのグラニテ

MAIN

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

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

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. Reservations are subject to availability and may not be accepted on fully booked dates.
ご予約は前日まで承っております。 なお、予約状況により満席の場合はご予約をお受けできない場合がございます。

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。）