

ぎふ清流GAP食材メニューフェアで提供されるメニュー

ホテル旅館・ レストラン名	メニュー	外来客※ への提供	定休日	問合せ先
石金	朝食／石金自慢の黄金出汁による鍋等 (小松菜、水菜、大根、ほうれん草、椎茸等)	-	10/5	(058)231-8156
	夕食／石金自慢の黄金出汁による鍋等 (小松菜、水菜、大根、ほうれん草、椎茸等)	○		
鶴匠の家 すぎ山	朝食／ほうれん草のお浸し (ほうれん草)	-	10/6	(058)231-0161
	夕食／自然薯蒸し (自然薯) 飛騨牛のしゃぶしゃぶ鍋等 (小松菜、大根、ほうれん草、椎茸等)	○		
岐阜グランドホテル				
展望レストラン「キャッスル」等	朝食バイキング／岐阜生木茸胡麻和え (小松菜) 油揚さっと煮 (水菜) 岐阜県産豚 野菜蒸し野菜蒸し 葱 ポン酢 (大根) 天婦羅 (椎茸) 白飯・お粥 (米) サラダ (トマト、大根、水菜)	○	-	
日本料理「吉祥」	昼食／松茸土瓶蒸し (水菜) 松茸・菊花・飛騨ほうれん草浸し (ほうれん草) 岐阜鮎塩焼き 丸十蜜煮 菊花大根甘酢漬け (大根) 御飯 (米) 夕食／飛騨牛味しゃぶしゃぶ (小松菜) 松茸・菊花・飛騨ほうれん草浸し (ほうれん草) 松茸土瓶蒸し (水菜) 松茸御飯 (米)	○	10/4	(058)233-1111
中国料理「華川」	昼食、夕食／海老と原木椎茸と銀杏の炒め (椎茸) 野菜の冷製盛合わせ (小松菜、トマト) 秋鮭と飛騨ほうれんチャーハン (ほうれん草)	○	10/6	
展望レストラン「キャッスル」	昼食／4種類のきのこスープ (椎茸) 鯉のたたき (トマト) 松茸と鮫のフリット 白ワインソース (水菜) 夕食／甘鯛のポワレと松茸ソテー 白ワインソース	○	-	
十八楼	朝食ビュッフェ／厚揚げと小松菜 焼き合わせ(小松菜) ちりめんじゃこおろし(大根)	-	-	(058)265-1551
	昼食、夕食／法蓮草と茸菊花浸し (ほうれん草) 焼椎茸菊花手毬寿司 (椎茸) 飛騨牛鍋付けあわせ野菜 (水菜)	○		
ホテルパーク	朝食／ほうれん草ごま和え (ほうれん草) 小松菜湯葉和え (小松菜) 生野菜サラダ (トマト等)	-	-	(058)265-5211

ホテル旅館・ レストラン名	メニュー	外来客※ への提供	定休日	問合せ先
都ホテル 岐阜長良川				
日本料理「かいらん亭」	昼食／鯖柚庵自然薯葱焼き（自然薯） 法連草と茸のお浸し（ほうれん草） 柿なます（大根） 飛騨牛ロースしゃぶしゃぶ等（水菜 椎茸） ちりめん山椒御飯 舞茸御飯 白御飯（米） 夕食／鯖自然薯唐墨焼き（自然薯） 飛騨牛ロースしゃぶしゃぶ等（水菜 椎茸） ちりめん山椒御飯 舞茸御飯 白御飯（米）	○	-	(058)295-3100
中国料理「四川」	昼食／陳麻婆豆腐(自然薯) 青菜炒め(小松菜) イカのオイスターソース炒め(椎茸) 鮭チャーハン(米) 夕食／鮑とイカの唐辛子炒め(椎茸) 青菜炒め(小松菜) 鮭チャーハン(米) カルト全チャーハン(米)	○	-	
コンチネンタルストラン「フィレンツェ」	昼食、夕食／野菜のティアン(自然薯) サラダバー(トマト、水菜)	○	-	

※ 諸事情により、料理内容は予告なく変更する場合があります。

※ 外来客：宿泊客以外の客

○料理の写真

・岐阜グランドホテル

朝食バイキング／岐阜県産豚 野菜蒸し 葱 ポン酢（大根）



・都ホテル 岐阜長良川

かいらん亭／四季彩御膳（鯖柚庵自然薯葱焼き）



・都ホテル 岐阜長良川

四川／陳麻婆豆腐



・都ホテル 岐阜長良川

フィレンツェ／野菜のティアン



※