

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

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

Marinated Horse Mackerel,

Lemon Jelly,

and "Meshidorobou" Tartar

アジのマリネ レモンジュレと

"めしどろぼう"のタルタル

SECOND APPETIZER

Chilled Cappellini

with Sweet Corn

冷製のトウモロコシ カッペリーニ

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

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

Hida Peach Petit Parfait

飛騨桃のプチパルフェ

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

Marinated Horse Mackerel,
Lemon Jelly,
and "Meshidorobou" Tartar

アジのマリネ レモンジュレと
"めしどろぼう"のタルタル

SECOND APPETIZER

Chilled Cappellini
with Sweet Corn

冷製のトウモロコシ カッペリーニ

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

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

Hida Peach Petit Parfait

飛騨桃のプチパルフェ

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

Marinated Horse Mackerel,
Lemon Jelly,
and "Meshidorobou" Tartar

アジのマリネ レモンジュレと
"めしどろぼう"のタルタル

SECOND APPETIZER

Chilled Cappellini
with Sweet Corn

冷製のトウモロコシ カッペリーニ

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

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

Hida Peach Petit Parfait

飛騨桃のプチパルフェ

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

Marinated Horse Mackerel,

Lemon Jelly,

and "Meshidorobou" Tartar

アジのマリネ レモンジュレと

"めしどろぼう"のタルタル

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

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

SECOND APPETIZER

Chilled Cappellini

with Sweet Corn

冷製のトウモロコシ カッペリーニ

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。)