

ご宿泊料理
グレードアップ
コース

ご宿泊で楽しむ 飛驒の美味

ご夕食は1週間前までにご注文ください。

A

ご宿泊プランに **+5,500円** ご予約先着限定6組 (計24名様)

※同追加代金で「しゃぶしゃぶコース」も承ります。

飛驒牛 網焼き コース



季節の彩り前菜・
お造り・焼き魚・
奥飛驒焼き盛り・
飛驒牛・焼き野菜・
ご飯・汁物・漬物・デザート

D

ご宿泊プランに **+4,400円** 料理長おすすめ!

彩華 プレミアム コース -SAIKA Premium-

彩華コースの肉料理を
「飛驒牛焼肉」に
グレードアップした贅沢な
会席料理となります。



前菜・お造り・焼物・
蓋物・洋皿・肉料理・
揚物・ご飯・
香の物・赤出汁・
デザート

※旬の食材を使用
するため、季節に
よりメニューは
変わります。

B

ご宿泊プランに **+3,300円**

夏BBQ

ご予約先着限定5組
(20名様)
7月18日～8月23日限定

※雨天等の都合により、
室内ネットプレートとなります。

ご宿泊プランに+5,350円で
牛肉を飛驒牛に変更も可能です。
ご予約時にお申し出ください。



E

ご宿泊プランに **+2,200円**

ジレギスカン コース

先付・お造り・ジレギスカン・
焼き野菜・サラダ・小鉢・
ご飯・汁物・香の物・デザート



C

ご宿泊プランに **+2,200円**

彩華 コース -SAIKA-

飛驒のお酒との相性はもちろん、
地元の食材と旬の食材を
ふんだんに使用した料理長
自慢の会席料理です。

前菜・お造り・焼物・
蓋物・洋皿・肉料理・
揚物・ご飯・
香の物・赤出汁・
デザート

※旬の食材を使用
するため、季節により
メニューは変わります



F

朴葉味噌コース

基本の
ご宿泊プランセット
ご夕食メニュー
(4,900円料理)

前菜3点盛り・お造り・小鉢・
焼き魚・朴葉みそ・ご飯・汁物・
香の物・デザート



G

郡上げいちゃんコース

※肉料理が
けいちゃん
となります。



7月～9月期間限定

ACDEFコースの焼き魚は
「あゆ」を使用! 更に、ご希望の
方には+1,100円で「天然あゆ」
にグレードアップ可能!

※要予約、詳細はレストランへ
お問合せください。



※仕入れ状況により内容は異なります。
※料理写真はイメージです。