



ご昼食の ご案内

2024.4.1 ▶ 2025.3.31

Guidance of Lunch

【8名様以上対象】

飛騨
高山



旬の味覚を楽しめる 会席料理

ご宴会場でのご昼食となります。

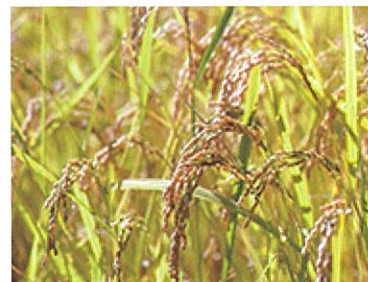
山国飛騨で食す味覚の数々。四季折々の贅沢なお料理をお召し上がり下さい。



飛騨牛布袋(ほてい)御膳…… 6,300円

写真はイメージです。

上質な「飛騨牛朴葉味噌焼き」の他、旬の素材を丁寧に仕上げたお料理をお楽しみください。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



地元の生産者の方が育てた美味しい食材を積極的に使用し、地元で根付いた食文化の魅力を発信する事で地域活性につなげてまいります。

日帰り温泉のご案内

営業時間 昼営業…11:00～14:00 (最終受付 13:00)

ご入浴場所 【本陣大浴場】 金曜～日曜日の昼営業
 【天領の湯～風雅～】 月曜～木曜日の昼営業
 ※ご入浴場所は予告なく変更となる場合がございます。

料金
 (フェイスタオル付)
 大人 ……………1,500円
 小学生 ……………750円
 幼児(3～5歳)…300円

※おむつ着用の幼児様は入浴不可とさせていただきます。





旬の素材を大切に、四季を通じて彩られた料理の数々。地元食材、新鮮な海の幸などをバランスよく、一品一品丹精込めて仕上げた少し贅沢な御膳です。

山王(さんのう)御膳 ……4,100円

飛騨高山の郷土色豊かなお料理をお楽しみ下さい。

写真はイメージです。



飛騨牛桜山(さくらやま)御膳 …… 5,200円

写真はイメージです。

飛騨牛は「朴葉味噌焼き」で、飛騨の味覚を取り入れたバランスのいいお膳です。



飛騨牛会席 …… 10,500円

写真はイメージです。

厳選した飛騨牛を使用したお料理の数々、飛騨牛を堪能いただける会席です。

◆ 宴会場

ご宴会、会議、セミナーなど様々な用途にご利用いただける個性的な宴会場をご用意しております。

天山の間



600平方m(380畳)4分割可能
収容人数:最大500名 洋宴会 和宴会

瑞祥の間



450平方m 2分割利用可能
収容人数:最大300名 洋宴会

ひのきの間



160平方m(96畳)2分割可能
収容人数:最大52名 和宴会

◆ 飛騨物産館



飛騨一円の特産品が勢ぞろい。7,000アイテムを超える飛騨のお土産品を取り揃えています。お食事や出発前にぜひお立ち寄りください。

お立ち寄りのお問い合わせは (飛騨物産館直通)
TEL:0577-33-5505 営業時間/7:00~22:00

日本料理 緑亭

ランチタイム…11:30~14:00 (L.O)



日本庭園を臨む店内で
四季折々の風情を
感じながらの和食料理を
ご賞味下さい。

写真はイメージです。



なごみ御膳…… 3,300円

日本庭園を臨む和食レストランにて、
飛騨高山名物の朴葉味噌に牛肉を絡めて焼く
朴葉味噌焼をお楽しみ下さい。

写真はイメージです。



飛騨牛陶板焼御膳…… 6,600円

飛騨牛陶板焼70グラムをメインとし、
旬の素材で内容の変わる前菜やお造りなど
「和」と「飛騨牛」を楽しめます。

写真はイメージです。



飛騨牛しゃぶしゃぶ膳…… 4,400円

高山といえば「飛騨牛」。あっさりとしたしゃぶ
しゃぶ鍋でご賞味下さい。四季の移ろいを感じ
る日本庭園の景色が色を添えます。

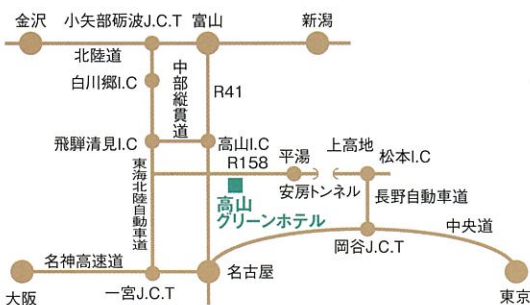
写真はイメージです。



緑亭御膳…… 9,000円

飛騨高山だからこそ、とにかく飛騨牛！飛騨
牛陶板焼を一人100グラムと大満足間違い
なしの緑亭御膳をどうぞ。

◆ アクセス



◆JR高山駅西口より徒歩6分/駐車場:乗用車250台・大型バス16台

高山グリーンホテル

〒506-0031 岐阜県高山市西之一色町2-180

TEL/0577-33-5500 (予約直通) FAX/0577-36-0393

URL <https://www.takayama-gh.com/>

●お申し込み・お問い合わせは下記へ