



※季節により内容が異なる場合がございます。

【おしながき】

小鉢	一種	台物	特選飛驒牛の朴葉味噌
前菜	五種	揚物	天ぷらの盛り合せ
刺身	四種	蒸物	茶碗蒸し
凌ぎ	乱切り蕎麦	食事	白飯 味噌汁 漬物
焼魚	旬の魚		デザート

郡上の食の贅を尽くした会席です。
記念日、ご会食、法要などにどうぞ。

お昼の会席

Kaisen

四,〇〇〇円(税別)



季節の素材が彩る”郡上の宴。”

奥美濃の美しい自然に抱かれた城下町・・郡上八幡。
そんな自然豊かな清流と深山に育まれ
吟味された四季折々の素朴な素材を生かした
逸品の数々をご賞味下さいませ。

水の都 郡上八幡
ホテル積翠園

お料理のご案内

HOTEL - SEKISUIEN



●アクセス方法

- 郡上八幡ICから当館まで車で約10分
- JR岐阜駅より岐阜バス（高速八幡線）にて約1時間10分
- JR名古屋駅より高速バスにて約1時間16分
- JR高山線美濃太田駅より郡上八幡駅（長良川鉄道）約1時間20分



積翠園
HOTEL SEKISUIEN

〒501-4214 岐阜県郡上市八幡町柳町511番地2

TEL: 0575-65-3101

FAX: 0575-65-3150

<http://www.hotel-sekisuien.jp/>



旬の魚をメインに五品お楽しみいただける
ご昼食メニューです。

和定食 Wa - Teishoku

おすすめメニュー

和定食

Wa - Teishoku

3,000円(税別)

【おしながき】

小鉢

三種

揚物

海老新丈

刺身

三種盛り

茶碗蒸し

焼魚

旬の魚

(夏季鮎)

岐阜県産ボーグ

台物

陶板焼き

味噌汁

白飯

味噌汁

デザート

※季節により内容が異なる場合がございます。

和定食

Wa - Teishoku

3,000円(税別)

【おしながき】

小鉢

二種

揚物

天ぷら盛り合わせ

刺身

三種盛り

蒸物

茶碗蒸し

凌ぎ

乱切り蕎麦

食事

白飯

台物

岐阜県産ボーグ

味噌汁

漬物

デザート

※季節により内容が異なる場合がございます。

和定食

Wa - Teishoku

3,000円(税別)

岐阜県産ボーグを使用した昼の和定食です。
お友達とちょっと贅沢な昼食はいかがでしょうか。

【おしながき】

刺身

二種

替皿

乱切り蕎麦

揚物

天ぷら

蒸物

茶碗蒸し

焼物

旬の魚あしらえ

二種

食事

白飯

味噌汁

漬物

※季節により内容が異なる場合がございます。

松華堂

Shōkado

1,500円(税別)

旬の魚をメインに五品お楽しみいただける

ご昼食メニューです。