



水の都 郡上八幡
ホテル 積翠園

お料理のご案内

HOTEL SEKISUIEN

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。



●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

水の都 郡上八幡
ホテル積翠園

TEL: 0575-65-3101

FAX: 0575-65-3150

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

〒501-4214 岐阜県郡上市八幡町柳町511番地2

会席

・Kaiseki・

四、七三〇円 税込

郡上の食の贅を尽くした会席です。
記念日、ご会食、法要などどうぞ。

【おしながき】

- | | |
|----------|---------------|
| 小鉢 一種 | 台物 特選飛騨牛の朴葉味噌 |
| 前菜 五種 | 揚物 天ぶらの盛り合せ |
| 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 |

※季節により内容が異なる場合がございます。



松華堂

Shokado

一、九八〇円(税込)

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。

【おしながき】

- 刺身 二種
- 揚物 天ぷら
- 焼物 旬の魚あしらえ二種
- 替皿 乱切り蕎麦
- 蒸物 茶碗蒸し
- 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。

和定食

Wa-tei-shoku

二、五三〇円(税込)

岐阜県産ポークを使用した昼の和定食です。
お友達とちよつと贅沢な昼食はいかがでしょう。

【おしながき】

- 小鉢 二種
- 刺身 三種盛り
- 凌ぎ 乱切り蕎麦
- 台物 岐阜県産ポーク
- 揚物 天ぷら盛り合わせ
- 蒸物 茶碗蒸し
- 食事 白飯味噌汁漬物
- デザート

※季節により内容が異なる場合がございます。

おすすめ
メニュー

和定食

Wa-tei-shoku

三、六三〇円(税込)

焼魚と岐阜県産ポークをメインとした贅沢な昼の和定食です。
大切なお客様との会食などにどうぞ。

【おしながき】

- 小鉢 三種
- 刺身 三種盛り
- 焼魚 旬の魚(夏季鮎)
- 台物 岐阜県産ポーク
- 揚物 海老新丈
- 蒸物 茶碗蒸し
- 食事 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。