

こま が ね
早太郎温泉

駒ヶ根ビューホテル四季

中央アルプス駒ヶ岳山麓。旨い空気、上質な食事と真心のおもてなし。つるつるの温泉で仕上げておくんまし。



▲南信州 味緑御膳 5,000円

リーズナブルな価格ながら、メインメニューの流れを汲んだ本格会席料理。お気軽にご利用下さい。

◀アルプス山溪 味緑会席膳 6,000円

地元産、旬の食材をふんだんに採り入れた季節感のある、目にも楽しい本格会席料理です。食材本来の持ち味を生かした料理にお酒も進みます。地酒にもマッチしています。

●時間/11:30～15:00
●休業日/不定休

しん しゅう
飯田

信州つけもの処 伊那路

つけもの製造直売、120種類取り揃えています。試食の用意もあります。地酒、そば、銘菓、ファンシーお土産豊富です。



▲伊那路そば御膳(No.020) 2,100円

信州そば、五平餅、天ぷら、煮物、酢物、豆腐点心、とろろ、三品盛(こんにゃく鉄砲、おかからーナツ、山柿)、五色飯、フルーツ、香物など11品。ボリュームあるメニューです。

◀伊那路そば御膳(No.015) 1,575円

信州そば、五平餅、天ぷら、煮物、酢物、豆腐点心、山柿、五色飯、香物など9品。ゆでたての信州そばと焼いてお召し上がり頂く五平のセットが好評。

●時間/8:30～17:30
●休業日/無休

ゆ もと
屋神温泉

湯元ホテル阿智川

中京の奥座敷、山合いのいで湯、気軽に1日の旅をお過ごし下さい。



▲阿智川四季の膳 5,400円

海の幸山の幸を旬の食材で演出した料理

阿智川会席 7,500円

海の幸山の幸をこだわりの食材で創作した料理



●時間/11:00～14:30
●休業日/不定休

やど けい ざん
屋神温泉

ユルイの宿 恵山

自然に囲まれた開放的な大露天風呂と四季折々の山の幸を使用した料理にて、ごゆっくりお過ごし下さい。



▲いろり会席 5,400円

南信州地元の食材を使った焼き物、せいろ蒸しが熟手で召し上がれます。名物の御膳餅や山女魚の塩焼きも自家製味噌だれでお召し上がり下さい。

◀和会席 こまくさ 4,350円

南信州で採れた山の幸をふんだんに使い、手作りこだわった、郷土色豊かなお料理をご堪能下さい

●時間/11:00～14:00
●休業日/12/31～1/3

高山

ひだホテルプラザ

地元の食材を吟味し、一流の料理人が晚餐する創作料理の数々をゆっくりとご堪能下さい。



▲祭り屋台 3,150円

春と秋に行われる高山祭の屋台をイメージいたしました。

◀飛騨牛会席プラン 5,250円

飛騨牛を使った高山ならではの会席料理。

●時間/11:00～14:00
●休業日/無休

◆昼食グループプランのごあんない

※8名様以上でお申し込みください。

※特別料理に付き予約が必要です。なお、個室ご利用の場合はご予約の際お申し出ください。

※表示されているお一人様あたりの料金は、平成20年4月1日～平成21年3月31日迄の料金です。但し、期間によっては料金が異なりますのでご了承下さい。

※季節により料理内容、使用する器が写真と異なる場合がございます。

また写真の料理は一例であり、一人前とは限りませんのでご了承ください。

※料理内容は販売店を通じてご確認ください。

※料金には諸税・サービス料が含まれております。

国内手配旅行