

総料理長 森 義雄 が
卓越した技能者「現代の名工」を
受賞いたしました

受賞を記念し
皆様に感謝をお伝えする
2つのイベントを開催します



「現代の名工」

森 義雄

極味の会席

2/23 (月祝)

30名様
限定

17:30~19:30 (受付17:00~)

料金 / お一人様 ￥30,000

「現代の名工」

森 義雄 が贈る

感謝の膳

夜 2/28 (土) 3/1 (日)・2 (月)
18:00 ~ 20:00

昼 3/3 (火)
12:00 ~ 14:00

各日
50名様
限定

料金 / お一人様 ￥15,000

心華やぐ縁起の良い食材や
賓客をもてなした料理を中心に
美濃薬膳や数々の受賞作品など、
これまでの料理人生を集約した
渾身の会席料理を
お話しとともにお届けします。

使用食材 (予定)

清流長良鮎 / 飛騨泉ふぐ / かじか
春日チョウザメ / キャビア / 金華海老
奥美濃古地鶏 / 飛騨牛

伊勢海老 / 桜鯛 / 鮑 / 鰻鰯
鰻鰯 / 鰻 / 穴子

飛騨・美濃伝統野菜
ぎふ清流GAP農産物
岐阜県産苺 / 飛騨林檎



WEB予約はこちらから

現代の名工とは

卓越した技能を持ち、その道で第一
人者と目されている技能者を表彰す
るものです。技能の世界で活躍する
職人や技能の世界を志す若者に目標
を示し、将来を担う優秀な技能者の
確保・育成を進め、優れた技能を次世
代に継承していくことを目的に昭和
42年に創設されました。
令和7年度は、森を含む142名が選出
されました。

イベント共通

「現代の名工」宿泊プラン

一泊朝食付 ￥8,800

お部屋は和室又は洋室1室2名様以上
入湯税 ￥150別

支えてくださった皆様、
生産者の皆様をはじめ
出会ったすべての方々への
『感謝』を一品一品に込めて。
桃の節句の季節、芽吹き春を
五感で味わう料理をご堪能ください。

今回の献立は

- ひな人形にちなんだ華やかな前菜 -
春の息吹を届ける蚕豆、筍、落の薑たち
- 黒いお椀に映える白・緑・赤・黄の彩り -
縁起の良い福来鮑のお吸物
- 台物は美濃薬膳の趣を添えた小鍋仕立て -
定番の高麗人参や夏草花に合わせるのは
飛騨牛と鰻鰯
- 感謝の一品のタイトルは『清流の恵み』 -
長良・木曾・揖斐 三川の多彩な幸をひと皿に



WEB予約はこちらから



岐阜グランドホテル

〒502-8567 岐阜県岐阜市長良648 (長良川畔)
| WEB | www.gifugrandhotel.co.jp

お問い合わせ・ご予約

Tel. 058-233-1111 (代表)

※都合により内容が変更になる場合がございます
※ご予約後のキャンセルはいたしかねます
※未就学児の入場はご遠慮ください
※写真はイメージです