≪予約制≫

目の前に打ちあがる花火をご覧いただきながら
サックスの生演奏と共に
平成最後の鵜飼スペシャルディナーを
お楽しみください。

田上調理長　美食の集い

鵜飼ファイナル スペシャルディナー

平成30年10月15日（月）

18：30～

本館12階　展望レストラン「キャッスル」

お一人様

16,200円（税サ込）

キャッスル調理長　「田上　武」

サックス奏者
「Yumi Linda」

オードブル盛り合わせ
　ローストビーフで巻いた松茸のソティー
　戻り鰹のたたき　グレープフルーツと共に
　ノルディックスモークサーモンとマスカルポーネのポピエット
　グリーンアスパラガスのボイル　ベアルネーズソース
　ズワイ蟹のサラダ

鴨胸肉のローストとフォアグラのソティー
　貴腐葡萄入りバルサミコソース

コンソメのスープ　小蕪のファルシー　フカヒレと共に

甘鯛のポワレと帆立貝のポッシェ
　香草とトマトの白ワインソース

お口直しの黒葡萄のジェラート

A５等級飛騨牛テンダーロインステーキ　マデラソース

南瓜とサツマイモ、栗のパイ　バニラアイスクリーム

マスクメロンとフルーツ

コーヒー　　パンとバター

※仕入れの状況等により、料理内容が変更となる場合がございます

岐阜グランドホテル　展望レストラン「キャッスル」　(058)233-1111(代)　(058)233-1124(直)