



今年も飛驒桃の季節が到来です。
 今年は「館内全店舗」で
 飛驒桃メニューをご用意いたしました。
 旬の味覚を存分にご堪能ください。
 また、昨年も好評だった高山市久々野町の
 亀山農園さんの飛驒桃は
 「木乃香限定」でご提供しております。

飛驒桃 フエア

木乃香

7:00~23:00
 パフェ販売は 10:00~



亀山農園さんの
飛驒桃
使用



昨年、期間中
 約900個提供した超絶
 人気パフェ。高山市久々野町の
 亀山農園さんより直接仕入れた飛
 驒桃をふんだんに使用したジュ
 シーな桃を存分にお楽しみいただけます。

飛驒桃パフェ 1,400円



10:00~19:00

飛驒産の白桃を
 白ワインでコンポート。
 生クリームがアクセント。

飛驒桃のタルト 480円

飛驒桃のコンポート 470円



飛驒桃のコンポート
 をゼリー仕立てにした
 爽やかな夏の逸品。

飛驒桃のベージュ 360円

8月1日(火)~31日(木)

※飛驒桃の成長具合により販売期間が前後する場合がございます。

飛驒桃のカクテルパーティー 780円

フローズンの飛驒桃に
 中国酒などを使用したカクテルを提供。
 ノンアルコール飛驒桃ドリンク
 (562円) もご提供します。



ランチ&
 ディナー

中国料理 天球楼

ランチ 11:30~14:00
 ディナー 17:00~21:00

飛驒桃を料理長が
 中華風にアレンジ。飛驒と
 中国のコラボレーション。

ディナー

飛驒桃と蟹肉のクリーム煮込み 2,850円

ランチ 11:30~14:00
 ディナー 17:00~21:00

日本料理 緑亭

口当たりさらさらな
 シャーベットに完熟の飛驒桃
 を添えたデザートです。

ランチ&
 ディナー

シャーベット 飛驒桃添え 540円

ランチ 11:30~14:00
 ディナー 17:00~21:00

Restaurant SUMMIT

飛驒桃のコンポート
 とピューレに生クリームを合わせ、
 冷やし固めたデザート。桃の風味と食感
 を楽しめる冷たいデザートです。

ランチ&
 ディナー

飛驒桃のセミフレッド 700円

ランチ 11:30~14:00
 ディナー 17:00~21:00

中国料理 天球楼

飛驒桃を料理長が
 中華風にアレンジ。飛驒と
 中国のコラボレーション。

ディナー

飛驒桃と蟹肉のクリーム煮込み 2,850円

20:00~23:00

Sky Bar

飛驒桃をミキシングし、
 飛驒の地酒「山車」と合わせました。
 レモンの酸味が爽やかな泡と一緒に
 お楽しみください。

飛驒の桃とお酒 1,100円

17:00~23:00

郷土料理 白川郷

1杯に飛驒桃を
 半分使用する果肉感たっぷり
 のサワーをどうぞ。

果肉たっぷり飛驒桃サワー 800円

全店料理店バイキング

GREEN DOOR

ランチ 11:30~14:00
 ディナー 17:00~21:00

飛驒桃と飛驒牛乳を
 使用したミルクレープなフローズンカク
 テル。ノンアルコール仕様 (650円) も
 ご提供します。

ランチ&
 ディナー

飛驒桃カクテル「桃乳」 750円

ファミリーバイキング

8/26
 まで

凍らせた飛驒桃と
 飛驒桃のお酒を合わせた
 濃くてあま〜いお酒。

飛驒桃酒 850円

サミットでも
 お楽しみ
 いただけます

※記載の料金にはサービス料・消費税を含んでおります。