2026年度 旅行会社様向け
団体ランチツアーご提案資料

Hilton®
TAKAYAMA RESORT

日本料理 和氣 WAKI

和氣

コンセプトは【飛騨の清流】

和やかな雰囲気の中で
皆様をお迎えいたします。

高山の清流が育む飛騨の恵み、
最高級の飛騨牛や様々な郷土料理を
ご堪能いただけます。

山郷の四季と風土が織りなす
日本料理をお楽しみください。









商品ラインナップ



飛騨牛朴葉味噌焼き御膳

3,300円(税サ込)

郷土料理を味わう
基本プラン



飛騨牛鉄板焼御膳

4,400円(税サ込)

飛騨牛と天麩羅付きの
バランスプラン



飛騨牛贅沢御膳

5,500円(税サ込)

飛騨牛2種食べ比べの
贅沢プラン

飛騨牛朴葉味噌焼き御膳　3,300円(税サ込)



前菜　小鉢三種盛り

造り　二種盛り

焼物　A5等級 飛騨牛朴葉味噌焼き

麺物　冷やし蕎麦

蒸物　茶碗蒸し

食事　飛騨産コシヒカリ

水物　本日の水物

！おすすめポイント！

A5等級飛騨牛の赤身の旨味が凝縮されたモモとスネ肉（計50g）をブレンド。

飛騨牛ならではの柔らかさと、食感のコントラストをお楽しみいただける朴葉味噌焼き。

飛騨牛鉄板焼御膳

4,400円(税サ込)



前菜　小鉢三種盛り

造り　二種盛り

焼物　A5等級 飛騨牛鉄板焼き

揚物　天麩羅盛り合わせ

蒸物　茶碗蒸し

食事　飛騨産コシヒカリ

水物　本日の水物

！おすすめポイント！

A5等級 飛騨牛肩ロース肉(60ｇ)の鉄板焼きをメインに、

お造りと天麩羅も付いたバランスの良い御膳です。

飛騨牛贅沢御膳

5,500円(税サ込)



前菜　小鉢三種盛り

造り　二種盛り

焼物　A5等級 飛騨牛鉄板焼き

鍋物　A5等級 飛騨牛すき煮鍋

揚物　天麩羅盛り合わせ

蒸物　茶碗蒸し

食事　飛騨産コシヒカリ

水物　本日の水物

！おすすめポイント！

合計 86ｇのA5等級 飛騨牛を2種の調理法で堪能できる贅沢御膳

鉄板焼き：A5等級 飛騨牛肩ロース肉(36ｇ)

すき煮鍋：A5等級 飛騨牛もも肉とすね肉(計 50ｇ)

受入条件

≪受入可能人数≫

1日当たり最大 約 100名 ※1団体で最大 42名まで可能

≪所要(滞在)時間≫

目安時間 約60分 ※クイック対応可（例：30分・45分・75分）

≪バス駐車場≫

【敷地内】無料で大型バス駐車可能 ※複数台の場合は事前連絡願います。

≪アレルギー・宗教対応≫

ご来店の2日前までにご連絡いただければ柔軟に対応いたします。

≪予約・キャンセル規定≫

最終入店：13時00分

人数変更：前日15：00

キャンセル料：3日前まで 0% / 前日15：00まで 50% / 当日 100%

※その他送客条件・お支払い・手数料につきましては別途営業担当までお問い合わせください。

お問い合わせ

【旅行会社様 ご相談・お問い合わせ窓口】

ヒルトン高山リゾート 高山営業部 料飲宴会グループ（担当：山田）

TEL：0577-36-1175 / FAX：0577-36-0188 / MAIL： tky-rst @associa.co.jp

電話受付時間：10時00分～18時00分

※空席状況の確認、日程・お時間のご相談などお気軽にお問い合わせください。