

飛騨高山の特産品

～甘みとホクホク食感が特徴～

宿儺かぼちゃ 地産地消メニュー



宿儺かぼちゃ研究会
名人 若林 定夫さん



宿儺かぼちゃとは…

高山市丹生川地域で栽培されている宿儺かぼちゃは、甘みが強く、食感がホクホクしているのが特徴。標高500mを超える盆地で、昼夜の寒暖差が大きい気候で育ったヘチマのような長い形のかぼちゃです。



SDGsへの取り組み

生産者や消費者が互いに恵み合う関係をつくり、持続可能な地域社会を築きます。また、産地直送により、フードマイレージ削減で環境にも優しく、環境問題にも貢献します。



グラタン



ピザ



温製スープ



プリン



モンブラン



焼き野菜



冷製スープ



アイスクリーム



餡



天ぷら

ロジエール

お日にち限定でディナーバイキングを開催。
10月と11月の金・土・日、10/10(月)、11/3(木)
営 1部17:00～18:30 2部19:00～20:30
〈バイキング〉大人5,000円 小学生3,000円 幼児1,200円

日本料理 華雲

自然豊かな飛騨高山の素材を活かした料理と飛騨の銘酒を。
営 17:30～21:00(L.O.19:30) / 〈会席〉7,600円～

鉄板焼 峰

A5等級飛騨牛や海の幸をシェフが目の前で仕上げます。
営 1部17:30～ 2部19:30～ / 〈コース〉12,000円～



《各レストランはパークウイング2階にごぞいます》

ご予約・お問合せ ☎0577-36-0001(代表)



公式HPはこちら



HOTEL ASSOCIA TAKAYAMA RESORT