

2021 松茸料理店一覧

施設名	期 間	予約無しの内容	要予約の内容(2名様以上)
湖楽園 TEL25-3056 FAX25-7234	9月～11月上旬	【昼】・松茸ご飯セット 1,300円(税込) ・焼松茸 5,800円(税込)より ・土瓶蒸し 1,500円(税込) ・松茸入り茶碗蒸し1,300円(税込) ・松茸天ぷら 2,500円(税込)	【昼夜共】・松茸料理 12,000円(税込) * 松茸とほうれん草のお浸し、ロージ煮付、松茸土瓶蒸し、松茸茶碗蒸し、 松茸と和牛のすき焼、松茸炭火烧、いくちおろし和え、松茸ご飯、デザート ※その他 10,000円(税込)・14,000円(税込)のコースもございます。
恵那峡山菜園 TEL26-3195 FAX25-3195	9月上旬～11月末まで		【昼】 ・松茸・飛騨牛すき焼き食べ放題 7,000円(税別) ※2日前までにご予約ください ・松茸・十品会席(飛騨牛使用) 5,500円(税別) ※2日前までにご予約ください ・飛騨牛・松茸すき焼 2,500円(税別) (日によって当日対応可能)
さざなみ TEL25-3310 TEL25-3310	10月5日～11月末頃 食材が終わるまで	【昼】・松茸セット 1500円 松茸ご飯、半そば(松茸入)、山菜2品 【夜】 無し	無し
かんぼの宿 恵那 TEL26-4600 FAX26-4678	9月1日～9月30日	【昼】 無し 【夜】 無し	松茸と飛騨牛会席プラン15,800円～ 松茸土瓶蒸し、松茸と茸の天ぷら、松茸茶碗蒸し、飛騨牛と松茸の石焼、松茸ご飯、飛騨牛にぎり寿司、 造里等
岩村山荘 (岩村城址観光棟) TEL43-3626 FAX43-3741	9月17日～11月21日 ④ 9/17～30 ⑤ 10/1～11/21 料金は期間により異なります 松茸が終り次第終了		【昼夜共】①《松茸料理と飛騨牛炭焼き》 ④期間 11,000円(税込)⑤期間 12,100円(税込) ・前菜、松茸と飛騨牛炭火烧、松茸天ぷら、松茸土瓶蒸し、松茸茶碗蒸し、 松茸土釜飯、松茸吸物、水菓子 ②《極上松茸料理と飛騨牛すき焼き》 ④期間 14,300円(税込) ⑤期間 15,400円(税込) ・前菜、松茸炭火烧、松茸&飛騨牛すき焼き(一人鍋)、松茸天ぷら、松茸土瓶蒸し、 松茸茶碗蒸し、松茸土釜飯、松茸吸物、水菓子 【宿泊】 ・宿泊については自社HP又は電話でお問合せ下さい。
恵那ラヂウム温泉館 TEL25-2022 FAX25-2025	9月中旬～11月 ※採れ始めから終了まで	【昼】・松茸まんぷく御膳 11,880円(税込) 焼松茸(炭火烧)、松茸すき焼、 松茸土瓶蒸し、松茸茶碗蒸し、 山菜二点盛、松茸ご飯、赤だし、 フルーツ ・松茸土鍋豆腐汁御膳5,500円(税込) ・松茸すき焼御膳 5,500円(税込) ※土・日・休日・混雑時はお受けできない 場合もございますので、ご予約を おすすめします。	【昼夜共】 ・松茸まんぷく御膳 12,100円(税込)(2名様から) 焼松茸(炭火烧)、松茸すき焼、松茸土瓶蒸し、松茸茶碗蒸し、山菜二点盛、 松茸ご飯、赤だし、フルーツ ・松茸御膳(土鍋豆腐汁) 5,500円(税込) ・松茸御膳(すき焼) 5,400円(税込) 【宿泊】 ・特選松茸料理 1泊2食 22,150円(税込)
鹿の湯 TEL27-3644	10月15日～11月20日 昼夜共に地元及び近郊の松茸 のみ扱います。採れ始めてから 終わるまでの期間のみ。		※食事のみ 【昼夜共】 12,000円(税別)～ 『コロナ対策のため、昼夜とも2組づつの予約となっております。』 飛騨牛炭火烧コース6,000円(税別)松茸土瓶蒸し、焼松茸、松茸ご飯を お付けしたコースです。詳しくはHP、もしくはお問合せくださいませ。 ※お泊り22,000円(税別)です。食事のみは昼と同じ。スタート時期及び料理内容の詳細はホームページ で確認ください。
料理旅館 いち川 TEL25-2191 FAX25-8417	9月～ 食材が終わるまで 「焼き松茸」は10月中旬まで 「土瓶蒸し」「茶碗蒸し」は11月末	●女将から一言『今年は昼夜とも完全予約制で す。』 ①恵那米ご飯、自家製漬物、味噌汁、 デザートは全てに付いています。 ②飛騨牛の瓦焼ステーキもあります。 どのコースにもプラス可です。 ③前日までのご予約制にて営業いたして おります。 ※ 感染症拡大の状況によっては、 お休みをいただく場合もございます。 ※仕入れ状況により多少内容が変わります	単品も受付ます。(要予約)・飛騨牛と松茸のすき焼き2,900円 ・松茸の土瓶蒸し1,080円 ・松茸の茶碗蒸し 950円・松茸の備長炭火烧き(1名様分)5,400円～21,600円程(時価) ・飛騨牛の瓦焼ステーキ5,600円 【昼】 ・しぶろく御膳 2,900円(税込) 前菜、小鉢、食前酢、松茸土瓶蒸し、お造り(季節のお魚)、天ぷら ・ミニ会席 4,400円(税込) 前菜、小鉢、お造り、天ぷら、寒天豚の鉄なべ、松茸の土瓶蒸し ・朴葉味噌御膳 2,300円(税込) 【昼夜共】 ・季節の会席 7,000円(税込)～ 土瓶蒸しや焼物に、松茸が入っています。料理は月ごとに変ります。 子持ち鮎の塩焼が入ってきますので、電話で確認してくださいと嬉しいですよ。 ・松茸会席 ・12,600円～ ・26,000円～(国産・時価) 炭火の焼松茸(時価)のついた旬のお料理です。国産については要確認願います。
民宿藤太郎 TEL25-5048 FAX25-7001	9月20日(月)～11月12日(金)		【日帰り】・松茸づくし 16,500円(税・サ込)焼松茸 松寿司 土瓶蒸し 松茸すきやき 松茸パイ 松茸天ぷら 松茸釜飯 【お泊り】・松茸づくし(夕食) 23,500円(税・サ込) 1泊2食

※市外局番は(0573)です

※お店の都合上、変更等がある場合がございます。またご不明な点がございましたら各お店にご確認くださいませようお願い致します。