

2026年版 松茸料理店一覽

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 T E L：25-3056 F A X：25-7234	9月下旬～11月上旬	【昼】 ・松茸炭火烧7,000円（税込） ・土瓶蒸し 1,700円（税込） ・松茸入り茶碗蒸し1,500円（税込） ・松茸天ぷら 3,500円（税込）	【昼夜共】 ・松茸料理 16,000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
岩村山荘 （岩村城址観光櫓） T E L：43-3626 F A X：43-3741	9月25日～11月20日頃まで 松茸が終わり次第終了		【昼夜共】 ①松茸料理と飛騨牛炭焼き 17,600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 20,900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。
料理旅館 いち川 T E L：25-2191 F A X：25-8417	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月末まで ★国産松茸はご提供可能時期が さらに限られます。 （お電話にてご確認ください）	【昼】 無し 【夜】 無し	単品も受付ます。（要予約） ・松茸の土瓶蒸し1,100円 ・松茸の茶碗蒸し950円 ・飛騨牛の瓦焼ステーキ7,000円 ・松茸の備長炭火烧き（1名様分）15,000円～30,000円程（時価） 【昼】 ・しぶろく御膳2,900円（税込） …前菜、小鉢、食前酢、、お造り（季節のお魚）、天ぷら、三浦豚の鉄板焼 ・ミニ会席4,400円（税込） …前菜、小鉢、お造り、天ぷら、三浦豚のしゃぶしゃぶ、松茸の土瓶蒸し ・朴葉味噌御膳2,300円（税込）…いち川特製朴葉みそ 【昼夜共】 ・季節の会席7,000円（税込）～ 松茸の土瓶蒸しをはじめ、旬の食材を取り入れた季節の会席です。料理は月ごとに変わります。 9月下旬頃より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。 ・松茸会席17,000円～（国産10月～10月中旬 時価） 松茸の天ぷら、松茸ごはん、松茸の土瓶蒸し、他 炭火の焼松茸（時価）のついた旬のお料理です。国産についてはお問い合わせください。 ※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。 ※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。 ※仕入れ状況により多少内容が変わります。 ※昼夜ともに3日前までの完全ご予約制にて営業いたしております。
民宿藤太郎 T E L：25-5048 F A X：25-7001	9月24日～11月10日		【食事のみ】昼の部11：30～、夜の部17：30～ ・松茸づくし 23,650円（税込）より 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） 32,890円（税込）より 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ようお願い致します。