『流響の里』　お食事メニュー（2026年3月～）

〒501-4213　岐阜県郡上市八幡町殿町166
TEL:0575-66-2200　　FAX:0575-66-2180

【一番人気】◆特選鶏（けい）ちゃん御膳

人気の鶏ちゃんに天婦羅・茶碗蒸し・ミニそばを付けてグレードアップしたボリューム満点の一番人気のメニューです。

¥2,000（税別）　¥2,200（税込

◆鶏ちゃんの陶板焼き
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯　◆味噌汁　◆本日のフルーツ
◆そば
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム　・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子　・出汁巻き玉子
・季節の煮物　・青唐辛子味噌

【おすすめ】◆飛騨牛朴葉焼き御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を流響の里の手作りの朴葉味噌で食します。
＊２０２６年９月～　￥３１９０（税込）に変更いたします

¥2,700（税別）　¥2,970（税込）

◆飛騨牛朴葉焼き
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯　◆味噌汁　◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム　・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子　・出汁巻き玉子
・季節の煮物　・青唐辛子味噌

【人気】◆鶏（けい）ちゃん御膳（松）

人気の「鶏（けい）ちゃん御膳」に天婦羅などを付けてグレードアップしたメニューです。メインの「鶏（けい）ちゃん」は鶏肉を味噌で味付けした郡上を代表する郷土料理です。
（４，５，１０，１１月を除く）

¥1,800（税別）　¥1,980（税込）

◆鶏ちゃんの陶板焼き
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯　◆味噌汁　◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム　・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子　・出汁巻き玉子
・季節の煮物　・青唐辛子味噌

【厳選】◆飛騨牛陶板焼き御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を贅沢に陶板で焼きながら食べて頂きます。

¥3,600（税別）　¥3,960（税込）

◆飛騨牛陶板焼き
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯　◆味噌汁　◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム　・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子　・出汁巻き玉子
・季節の煮物　・青唐辛子味噌

◆健豚（けんとん）朴葉味噌焼き御膳

岐阜県のブランド豚「美濃健豚」を朴葉味噌焼きで食べて頂きます。脂肪が少なく、やわらかい肉質が特徴です。

¥2,100（税別）　¥2,310（税込）

◆美濃健豚の朴葉焼き
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯　◆味噌汁
◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆海鮮鍋御膳

メイン料理にエビ、ホタテ、白身魚を盛り込んだ海鮮鍋を熱々の状態で楽しんでいただくメニューです。肉以外の海鮮料理を楽しみたいというインバウンドの旅行者様向け料理です。
（R７年１２月～）

¥2,300（税別）　¥2,530（税込）

◆海鮮鍋（エビ、ホタテ、白身魚、野菜他）
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯　◆うどん
◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆鶏ちゃん＆海鮮鍋御膳

メイン料理に地元の名物「けいちゃん焼き」とエビ、ホタテ、白身魚を盛り込んだ「海鮮鍋」をセットにしたボリューム満点のメニューです。肉料理と海鮮料理の両方を楽しみたいという旅行者様向け料理です。

¥2,800（税別）　¥3,080（税込）

◆鶏ちゃんの陶板焼き
◆海鮮鍋（エビ、ホタテ、白身魚、野菜他）
◆ご飯
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆特選・飛騨牛朴葉焼き御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を流響の里の手作りの朴葉味噌で食します。ミニそばも付いてボリューム満点メニューです。

¥3,300（税別）　¥3,630（税込）

◆飛騨牛朴葉焼き
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆そば（冷）　◆茶碗蒸し
◆ご飯　◆味噌汁
◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆健豚（けんとん）しゃぶしゃぶ御膳

岐阜県のブランド豚「美濃健豚」をしゃぶしゃぶ鍋で食べて頂きます。脂肪が少なく、やわらかい肉質が特徴です。

¥2,200（税別）　¥2,420（税込）

◆美濃健豚しゃぶしゃぶ
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯
◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆鶏ちゃん＆鶏つみれ鍋御膳

1番人気のメニュー「鶏ちゃん御膳」にさらに「鶏つみれ鍋」を追加した豪華なセットメニューです。

¥2,500（税別）　¥2,750（税込）

◆鶏ちゃんの陶板焼き
◆鶏つみれ鍋
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆茶碗蒸し　◆ご飯
◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆健豚朴葉焼き＆鶏つみれ鍋御膳

岐阜県のブランド豚「美濃健豚」の朴葉味噌焼きと「鶏つみれ鍋」を合わせたボリューム満点メニューです。

¥2,800（税別）　¥3,080（税込）

◆美濃健豚の朴葉焼き
◆鶏つみれ鍋
◆茶碗蒸し
◆天婦羅（海老、野菜３点）
◆ご飯　◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌

◆飛騨牛ステーキ御膳

飛騨牛は岐阜県を代表するブランド牛です。その中でも最高級A5ランクのお肉を贅沢にステーキで食べて頂きます。

¥4,500（税別）　¥4,950（税込）

◆飛騨牛ステーキ
◆サラダ
◆茶碗蒸し
◆ご飯　◆味噌汁
◆本日のフルーツ
◆八角重盛り込み
・地元名産明方ハム
・さわらの幽庵焼
・鶏つくね団子
・出汁巻き玉子
・季節の煮物
・青唐辛子味噌