

A

インバウンドメニューA

Lunch Served: 11:00AM~2:00PM

A 飛騨牛すき焼き鍋



¥3,630 (税込)

飛騨牛、野菜各種、うどん
エビフライ、きのこバジル
赤カブしぐれ、つぼ漬け
オレンジ、三色団子
ビーフサラダ
ごはん

A 国産豚すき焼き鍋



¥2,530 (税込)

国産豚肉、野菜各種、うどん
エビフライ、きのこバジル、赤カブしぐれ
つぼ漬け、オレンジ、三色団子
ハムサラダ
ごはん

A 鶏ちゃん焼き



¥2,200 (税込)

鶏ちゃん^{*}、ニラ、にんにく、野菜各種、うどん
エビフライ、きのこバジル、赤カブしぐれ
つぼ漬け、オレンジ、三色団子
チキンサラダ
ごはん

^{*} 鶏ちゃん…飛騨高山の鶏肉料理。にんにくを使用しています。
肉の変更、増量はできません。

B

インバウンドメニューB

Lunch Served: 11:00AM~2:00PM

B 飛騨牛陶板焼き&海鮮鍋



¥4,510 (税込)

飛騨牛、野菜各種、うどん
タラ、赤魚、エビフライ
きのこバジル、赤カブしぐれ
つぼ漬け、オレンジ、三色団子
ごはん

B 国産豚陶板焼き&海鮮鍋



¥3,960 (税込)

国産豚肉、野菜各種、うどん
タラ、赤魚、エビフライ、きのこバジル
赤カブしぐれ、つぼ漬け
オレンジ、三色団子
ごはん

B 鶏ちゃん焼き&海鮮鍋



¥3,190 (税込)

鶏ちゃん^{*}、ニラ、にんにく、野菜各種、うどん
タラ、赤魚、エビフライ、きのこバジル
赤カブしぐれ、つぼ漬け
オレンジ、三色団子
ごはん

^{*} 鶏ちゃん…飛騨高山の鶏肉料理。にんにくを使用しています。
肉の変更、増量はできません。

追加のお品は以下よりお選びください。A,Bのメニューに対応しております。ただし、**鶏ちゃんのメニューのみ肉の増量不可。**

追加可能



Zen Vegetarian Meal

精進料理

¥2,200 (税込)



Assorted Tempura

天ぷら盛り合わせ

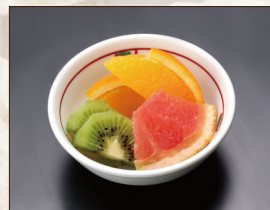
¥660 (税込)



CHAWANMUSHI

茶碗蒸し

¥440 (税込)



Assorted Fruits

フルーツ盛り合わせ

¥660 (税込)



Extra HIDA Beef for SUKIYAKI

飛騨牛すき焼き増量 (60g)

¥1,320 (税込)



Extra Japanese Pork

国産豚増量 (50g)

¥880 (税込)

追加可能

お問い合わせ FAX: 0578-89-3028 TEL: 0578-89-2611
MAIL: alps-shop@nouhibus.co.jp
HP: nouhibus.co.jp/alps/

◆写真はイメージです。◆食材の一部内容は 時期、仕入れ状況により変更することがあります。

団体食堂 チロル

ALPS KAIDO HIRAYU
アルプス街道 平湯

2026.04.01