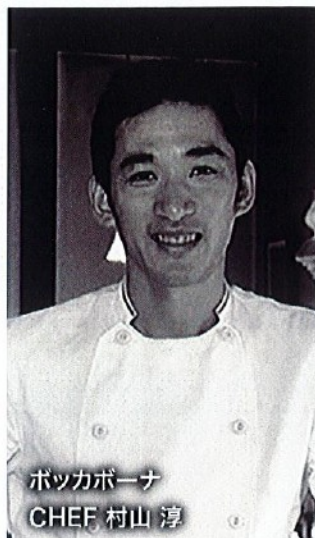


4人のシェフと森のごちそう。 2日限りのまちなかレストラン



2025. **7.5** [SAT] **6** [SUN]

日中セッション 11:00~15:00
夜間セッション 17:00~19:30

場所: まちの体験交流館 506-0844岐阜県高山市上之一町35-1

SINCE 2018
Goodman KITCHEN
THOUGHT & EXPERIENCE



※写真はイメージです。主に2020年のアウトドアレストランで撮影しています。

ディナーコース Dinner Course

¥15,000

前菜の4種盛り合わせ		各シェフ1品ずつ担当
	豚肉のキャンティ風ツナサラダ	土井
	魚介類のエスカベッシュと焼きなすのムース	清水
	地鶏のインボルティエーニと白インゲン豆のインサラータ	須田
	ズワイ蟹と夏野菜のマリネと白レバーのコンフィ	村山
前菜2皿目		土井
Pasta	猪のラグー リガトニー	須田
Main	鹿の煮込みとオレンジの春巻き、ラタトゥーユ添え	清水
Dessert	広島県瀬戸産レモンとアイリッシュウイスキーのチーズケーキ	村山
Drink	冷たいルイボスティ	
Bread	パン・シェフセクション	土井・村山・須田
Takeout Menu	猪のラグショートパスタ	須田

選べるドリンク: スパークリングワイン・赤ワイン・白ワイン・ソフトドリンク

ランチコース Lunch Course

¥5,500

前菜の盛り合わせ		
Main	ベポーソ 鹿肉の白ワイン煮	5日: 土井 6日: 村山
Dessert	パンナコッタ(レモンソース)	
Bread	パン・アソート	土井・村山



お申し込みは
こちらから

主催: 森のごちそうの里・コミュニティー飛騨
協賛: 飛騨クラフト グッドマンキッチン
後援: 高山市