

岐阜県産の食材でホテルランチレシピを考える 朝日新聞社主催 **アグリチャレンジプロジェクトin岐阜**にて  
 東海学院大学 健康福祉学部管理栄養学科の学生さんが考えたメニューをアレンジし  
 岐阜グランドホテルがランチに取り入れました

実現

2021

3/19(金)・20(祝土)・21(日)・26(金)・27(土)・28(日) **6日間限定**

春

地産地消 恵まれた豊富な食材に感謝

美濃・飛騨おもてなしランチ

3,300円

消費税・サービス料を含みます



協力



東海学院大学  
TOKAI GAKUIN UNIVERSITY

JA全農岐阜

C-CUBE

サンジルス

野菜に夢中な  
株式会社 サラダカズ

朝日新聞

- お献立**
- 前菜 桜花一枝  
チコリボード  
岐阜県産生ハム・アボカド  
生春巻き 甘味噌  
(春まちにんじん・円空さといも・フロッコリー・清流美どり)  
春菊・蔓紫蒟蒻麺白和え
  - 蓋物 飛騨泉ふぐ葛煮餡 胡麻豆腐  
桜大根 岐阜県産人参 菜の花
  - 温物 柚子味噌トマトグラタン 岐阜県産茸
  - 吸物 清汁仕立て 手作り桜豆腐 蕪 小松菜
  - 食事 飛騨牛握り寿司 椎茸寿司  
奥長良大鱒サラダ巻き(胡瓜・貝割れ)  
アイコ高糖度ミニトマト寿司 大根
  - 甘味 抹茶のティラミス  
岐阜県産苺  
スイートキュウブ檸檬煮シユレ  
桜葉小倉博多
- ※ご予約をおすすめします  
 ※数に限りがございます  
 ※写真はイメージです



岐阜グランドホテル 岐阜市長良648

予約センター ☎058-233-1111(代)  
9:00 ~ 18:00

日本料理 吉祥 本館地下1階

☎058-233-1125(直)  
11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 21:00

3月の営業日  
金・土・日のみ