

Horizo banquet course ¥5,000
堀蔵宴会コース



Assorted Sashimi
刺身の盛り合わせ
Seaasonal colorful salad
季節の彩りサラダ
Deep-fried chicken
若鶏の唐揚げ
Beef tendon Tofu
牛スジ肉豆腐
Today's fish head grilled with salt
本日のカマ塩焼き
Rolled egg with thick starchy sauce
餡かけだし巻き玉子
Rice topped with pickled plum and shiso leaf
紫蘇香る梅御飯
Green tea pudding
抹茶プリン
*The content is an example

Hida beef charcoal grill course ¥6,000
飛騨牛炭火焼きコース



Today's fresh fish carpaccio
日替わり鮮魚のカルパッチョ
Seaasonal colorful salad
季節の彩りサラダ
Deep-fried chicken
若鶏の唐揚げ
Today's fish head grilled with salt
本日のカマ塩焼き
Rolled egg with thick starchy sauce
餡かけだし巻き玉子
Meat platter (It also contains Hida beef)
飛騨牛入り お肉の盛り合わせ
Rice topped with pickled plum and shiso leaf
紫蘇香る梅御飯
Green tea pudding
抹茶プリン
*The content is an example

Course with charbroiled Hida beef and seafood ¥7,000

飛騨牛炭火焼と海鮮満喫コース



Large serving of Sashimi
大盛り刺身の盛り合わせ
Seaasonal colorful salad
季節の彩りサラダ
Large serving of squid tempura
山盛りイカ天
Beef tendon Tofu
牛スジ肉豆腐
Rolled egg with thick starchy sauce
餡かけだし巻き玉子
Meat platter (It also contains Hida beef)
飛騨牛入り お肉の盛り合わせ
Rice topped with pickled plum and shiso leaf
紫蘇香る梅御飯
Green tea pudding
抹茶プリン
*The content is an example

Shrimp shabu shabu course ¥5,500
海老しゃぶしゃぶコース



[Appetizer] Sashimi grade raw shirasu
生しらすの刺身
[Salad] Seaasonal colorful salad
季節の彩りサラダ
[Sashimi] Assorted sashimi-three types
刺身の三種盛り合わせ
[Deep-fried] Deep-fried chicken
若鶏の唐揚げ
[Deep-fried] French fries
フライドポテト
[Hot dish] Rolled egg
出汁巻き玉子
[Hot dish] Beef stewed in sweet soy sauce
牛のどて煮込み
[Main Dish] Shrimp shabu shabu
海老しゃぶしゃぶ
[Rice] Rice porridge set
雑炊セット
[Sweetness] Green tea pudding
抹茶プリン
*The content is an example

Crystal-grilled Hida beef course ¥6,000
飛騨牛の水晶焼きコース



[Appetizer] Sashimi grade raw shirasu
生しらすの刺身
[Salad] Seaasonal colorful salad
季節の彩りサラダ
[Sashimi] Fresh fish carpaccio
鮮魚のカルパッチョ
[Deep-fried] Deep-fried chicken
若鶏の唐揚げ
[Deep-fried] French fries
フライドポテト
[Hot dish] Rolled egg
出汁巻き玉子
[Hot dish] Beef stewed in sweet soy sauce
牛のどて煮込み
[Main Dish] Hida Beef two selected cuts assortment, Crystal-Grilled
飛騨牛 厳選部位二種盛り合わせ 水晶焼き
[Rice] Seasonal cooked rice
季節の炊き込みご飯
[Sweetness] Green tea pudding
抹茶プリン
*The content is an example

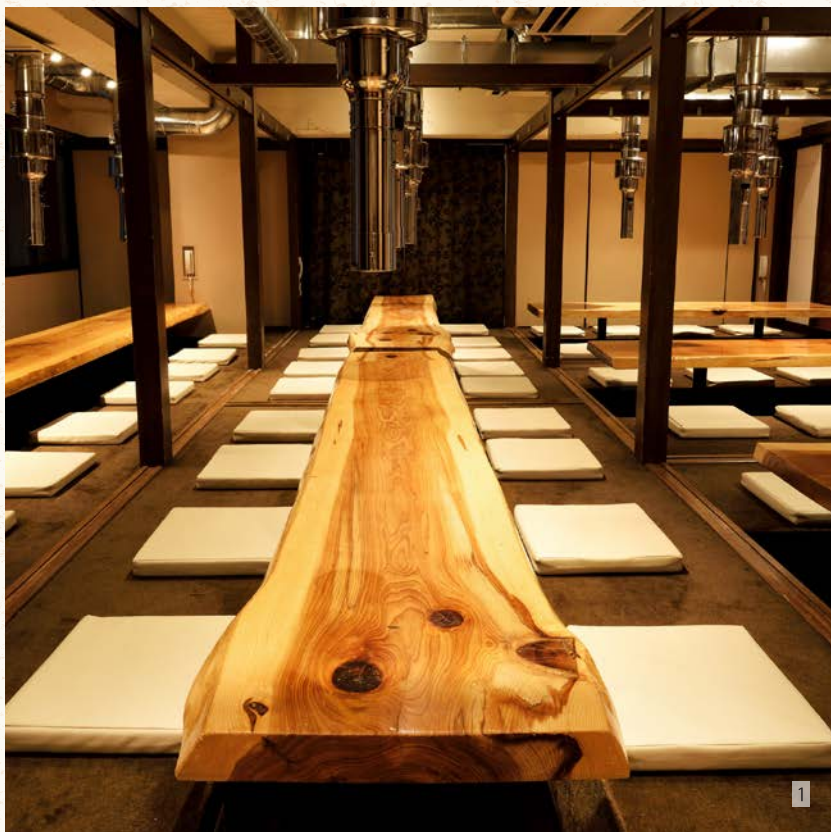
Hamamatsu specialty course ¥7,000
浜松名物コース



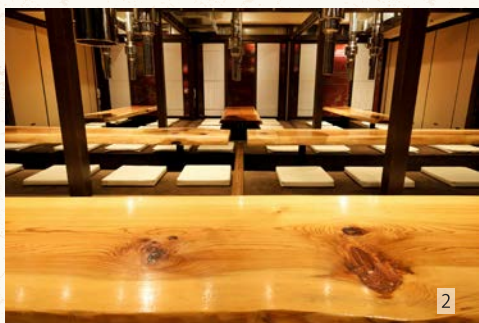
[Appetizer] Sashimi grade raw shirasu
生しらすの刺身
[Salad] Seaasonal colorful salad
季節の彩りサラダ
[Sashimi] Assorted sashimi-three types
刺身の三種盛り合わせ
[Deep-fried] Deep-fried chicken
若鶏の唐揚げ
[Deep-fried] French fries
フライドポテト
[Hot dish] Rolled egg
出汁巻き玉子
[Hot dish] Hamamatsu gyoza dumplings
浜松餃子
[Main Dish] Hida Beef assortment of two rare cuts, Crystal-Grilled
飛騨牛水晶焼き 希少部位二種盛り合わせ
[Rice] Eel Hitsumabushi Style Kamameshi
うなぎのひつまぶし風釜めし
[Sweetness] Green tea pudding
抹茶プリン
*The content is an example

HAMAMATSU

GIFU



1



2



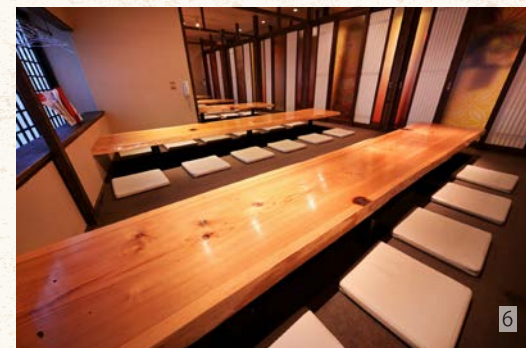
3



4



5



6

Click here for
more details
詳しくはこちら



1. 旅行者様には完全個室でゆったりと寛いでお食事をいただくよういたします。(写真は堀蔵岐阜店)
- 2.3. 人数様に合わせて完全個室をご用意いたします。個室は和を基調としたデザインとなります。(写真は堀蔵岐阜店)
4. 和風で趣ある外観が印象的な店舗。和風個室でごゆっくりお過ごしくださいませ。(写真は堀蔵浜松店)
- 5.6. 個室は人数様に合わせてご用意させていただけます。(写真は堀蔵浜松店)