

SUMMIT BUFFET

Lunch

高山市街地を見下ろす最上階のレストラン。
3,000m級の北アルプス連峰を望む店内にシェフによる趣向を凝らした料理が並ぶ。飛騨地域内や岐阜県内産の食材を使い丁寧に仕上げた、目にも鮮やかなメニューの数々。気品ある料理でいつもより少し贅沢なランチタイムをお楽しみください。

バイキング「サミット」

2019年

3/1(金) OPEN!

ランチバイキング

利用時間
60分

大人 2,268円

小学生 1,296円

幼児 864円

11:30～14:00 (L.O.)

グループプラン

15名様以上
がお得!

大人15名様以上のグループで
ご利用の場合、料金がお値打ちに!

大人お1人様 2,268円→1,998円
(11:30～または13:00～)

BUFFET STYLE RESTAURANT

SUMMIT

Dinner

旬の素材にこだわりご提供するバイキングメニュー。

1品1品丁寧に仕上げられた料理はまるでフレンチのコース料理のような見栄え。メイン料理にはフレンチの手法を用いて調理する飛騨牛メニューを。やわらかく煮込んだ飛騨牛赤ワイン煮やふくらみジューシーな飛騨牛ハンバーグ、また、飛騨牛串焼きをオーダー形式で食べ放題など飛騨牛を存分にご賞味いただけます。その他地野菜サラダコーナーや充実のデザートコーナーなど女性が喜ぶメニューが盛り沢山。落ち着いた雰囲気の中でのバイキングをぜひご堪能ください。

ディナーバイキング

利用時間
90分

大人 6,480円

小学生 3,240円

幼児 1,620円

17:00～21:00 (L.O.)



「サミット」シェフ
清水 高志

1968年生まれ。サミット料理長を経て2008年4月より宴会洋食料理長に就任し当社のパーティー料理など幅広く活躍。現在サミット料理長も兼任し当ホテル洋食部門のすべてを取りまとめている。フレンチの伝統を守りながら小京都高山らしい繊細なコース料理を提供してきました。2019年3月バイキングへのレストランリニューアルでも飛騨らしい洋食をお客様に提供し続けて参ります。

高山グリーンホテル

TEL 0577-33-5500 (代表)

岐阜県高山市西之一色町2-180 <https://www.takayama-gh.com> mail@takayama-gh.com