

2022年10月7日「囲炉裏日本料理 松風庵」リニューアルオープン 地元岐阜の山と川の四季に恵まれた食文化を大切に米・酒と素材の旨みを味わうレストランへ

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP)が運営する岐阜県岐阜市の「長良川清流ホテル」では、2022年10月7日(金)のホテルリブランドオープンに伴い、ホテル内レストラン「囲炉裏日本料理 松風庵」をリニューアルオープンします。



- ・WEBサイトはこちら：<https://nagaragawahotel.com/restaurant/>
- ・「長良川清流ホテル」プレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000505.000010391.html>

美しい日本庭園を望む「囲炉裏日本料理 松風庵」は“里山里川料理”をコンセプトに、自然の恵みとその美味しさを最大限に生かす最小限の調味料を使用し、岐阜ならではの山と川の四季に恵まれた食文化を大切に酒と素材の旨みをお楽しみいただくレストランです。

今回のリニューアルに際して、レストラン内には囲炉裏と茶台を新設。炭火で炙る五平餅や鮎の塩焼き、茶師が淹れる“美濃のいび茶”など、地元岐阜ならではの旬を体験するひとときをご提案します。

コンセプト「里山里川料理」を支える3つのコンテンツ

■コンテンツ①：米と日本酒



里山・里川の雄大な自然が生み出す「米どころ」としても親しまれている岐阜。長良川の豊かで清らかな水で育まれた米をご堪能いただけるように、朝食では「米師厳選ごはん食べ比べ」、昼餉や夕餉ではべに香の物・赤だし・特製肉そぼろをお供に岐阜県産ごはんをお楽しみいただきます。また、そんな米どころから生まれた岐阜ならではの日本酒「純米長良川」や「百十郎純米大吟醸黒面」などソムリエセレクトのこだわりの1杯もご一緒にお楽しみいただけます。

■コンテンツ②：囲炉裏で岐阜の里山・里川を体感



長良川の名水で育てられた岐阜産の米を使用した“五平餅”や川魚などを囲炉裏にてじっくりと炭火で焼き上げ、お召し上がりいただきます。また、SDGsの観点から食材ロスを減らすため、朝食でご用意する米の余りを利用して五平餅を作ります。岐阜ならではの体験をすることで新たな家族の思い出としてお楽しみいただきます。

《囲炉裏メニュー》 鮎塩焼き ¥1,000 / 五平餅 ¥700

■コンテンツ③：瑞草園“五十川氏”監修の「美濃 いび茶」体験



新設された茶房にて、瑞草園の五十川氏に手解きを受けた茶師が茶を点て、お手前を披露します。淹れる湯の温度によって味わいの変化をお楽しみいただくため、茶菓子と共に「いび茶二煎」をご用意します。茶を通じて新たな岐阜の魅力を発見し、好奇心を刺激するひと時をご提案します。

《美濃のいび茶メニュー》 いび茶二煎※茶菓子付き ¥1,500

コンセプト「里山里川料理」を体現するメニュー

ランチ、ディナーともに3コースご用意いたしました。飛騨牛、飛騨豚、鮎などの岐阜が誇る食材をメインに据えたコース仕立てとなっております。出汁をかけ合わせ、「旨み」をベースとした逸品をご賞味ください。



昼餉 (ランチ)	夕餉 (ディナー)
<p>《2,800 円コース》 前菜の盛り合わせ升箱 (メイン)※うち一品 岐阜鮎塩焼き 秋南瓜の天麩羅 里芋田楽 飛騨豚肩ロースと地芋、柿 鋤焼 岐阜県産ご飯・香の物・赤だし・自家製肉そぼろ</p>	<p>《6,000 円コース》 (壺の皿)岐阜県産柿 法蓮草白和え 海老 (貳の皿)トロ鱈たたき 各務原人参ラペ 自家製胡麻ぼん酢 (魚)飛騨サーモン炭火炙り焼き 柿酢ビネグレット (肉)飛騨豚昆布ㇼ 地場野菜炙り焼き (ご飯・そぼろ・味噌汁) 郡上八幡のコシヒカリ・奥美濃古地鶏そぼろ・赤だし (甘味)焼きたて栗どら焼き、季節の氷菓、季節の果実 (お茶・茶菓子)小菓子</p>
<p>《3,500 円コース》 前菜の盛り合わせ升箱 (魚)岐阜鮎塩焼き 秋南瓜の天麩羅 里芋田楽 (肉)飛騨豚肩ロース(60g)と地芋、柿 鋤焼 岐阜県産ご飯・香の物・赤だし・自家製肉そぼろ (甘味)柿のフルーツグラタン、氷菓子</p>	<p>《8,000 円コース》 (壺の皿)岐阜県産柿、法蓮草白和え 海老 (貳の皿)トロ鱈たたき 各務原人参ラペ 自家製胡麻ぼん酢 (参の前菜)松茸土瓶蒸し (魚)飛騨サーモン炭火炙り焼き 柿酢ビネグレット (肉)飛騨牛焼きしゃぶ仕立て 岐南町徳田葱と飛騨ジャンボなめこ (ご飯・そぼろ・味噌汁) 郡上八幡のコシヒカリ・奥美濃古地鶏そぼろ・赤だし (甘味)焼きたて栗どら焼き、季節の氷菓、季節の果実 (お茶・茶菓子)小菓子</p>
<p>《5,000 円コース》 前菜の盛り合わせ升箱 (二皿目)鰻、松茸茶碗蒸し (魚)飛騨サーモン炭火炙り焼き 柿酢ビネグレット (肉)飛騨牛焼きしゃぶ仕立て 岐南町徳田葱と飛騨ジャンボなめこ 岐阜県産ご飯・香の物・赤だし・自家製肉そぼろ (甘味)柿のフルーツグラタン、氷菓子</p>	<p>《10,000 円コース》 (壺の皿)岐阜県産柿、法蓮草白和え 海老 (貳の皿)飛騨ジャンボなめこころろ (参の前菜)トロ鱈たたき 各務原人参ラペ 自家製胡麻ぼん酢 (肆の皿)松茸土瓶蒸し (魚)飛騨サーモン炭火炙り焼き 柿酢ビネグレット (肉)飛騨牛サーロイン</p>

岐南町徳田葱、やまっこしいたけ、地芋 朴葉焼き
 四季の塩、郡上味噌、七味
 (ご飯・そばろ・味噌汁)
 郡上八幡のコシヒカリ・奥美濃古地鶏そばろ・赤だし
 (甘味)焼きたて栗どら焼き、季節の水菓、季節の果実
 (お茶・茶菓子)小菓子



朝食御前

《2,500 円》

枝豆茶碗蒸し

盛り合わせ升箱

[マス西京漬け・鱒幽庵焼き・飛騨古地鶏の鶏ちゃん・蓮根金平・各務原人参ラペ・南瓜煮物・茄子揚げびたし・地卵出し巻き・煮たもくじ・冬瓜 柚子餡・岐阜法蓮草胡麻和え・郡上味噌玉蒟蒻・府有柿と大根のなます・鶏そばろ・飛騨赤かぶ漬け]

米師厳選ごはん食べ比べ

- ・郡上八幡のコシヒカリ
- ・徳川將軍家御膳米 岐阜県輪之内
- ・岐阜県産あきたこまち

味噌汁

漬物 5 選(刻み高菜/小梅/安藝紫/山菜たまり漬け/白菜漬け)

茶宴(アフタヌーンティー)

《2,500 円》

(一の段)

- ・黒ゴマレアチーズケーキ
- ・抹茶ブリュレ
- ・どら焼き
- ・フルーツ大福
- ・季節のフルーツのジュレ

(二の段)

- ・ほうじ茶のパンナコッタ
- ・パートドフリユイ
- ・抹茶生チョコ
- ・葡萄のフルーツサンド

(ご飯もの)

- ・稲荷寿司
- ・香の物
- ・岐阜県産地卵のだし巻き玉子



長良川清流ホテル

NAGARAGAWA SEIRYU HOTEL
since 1988

「長良川清流ホテル(旧ホテル長良川の郷)」は、金華山をはじめとした山々や長良川などの雄大な自然に抱かれた、和・洋室合わせた 40 室の客室とレストラン・カフェ、4つの宴会場、サウナ付展望大浴場を有した岐阜市長良川沿いに佇むホテルです。

1988 年に開業後、2020 年 2 月よりホテルマネジメントインターナショナル株式会社（以下 HMI 社）が事業継承し、「ホテル長良川の郷」として運営を開始。2022 年 6 月、HMI 社より PDP が宿泊部門に加え、これまでのウェディング・レストランで培ったノウハウを生かし、ホテル運営全般を引き継ぎました。これまで大切に受け継がれてきた歴史と雄大な自然を守りながら地元

岐阜の魅力・美しさを再発信し、新たな魅力に出会うホテルへと生まれ変わります。

店舗概要

【施設名】	「囲炉裏日本料理 松風庵」
【住所】	〒502-0012 岐阜市長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル内 1 階
【TEL】	058-210-2188
【営業時間】	朝食 7:00～10:00／ランチ 11:30～14:30 アフタヌーンティー14:00～16:00／ディナー17:00～21:30
【公式 WEB サイト URL】	https://nagaragawahotel.com/restaurant/
【席数】	レストラン&カフェ：客席 80 席
【アクセス】	<p>【車】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「岐阜各務原 IC」より車で約 25 分 <p>【電車】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・東海道新幹線「岐阜羽島駅」より車で約 45 分 ・名古屋～岐阜 JR で約 18 分 名鉄で約 29 分 ・JR「岐阜駅」、名鉄「岐阜駅」より車で約 20 分

運営会社概要

- 社 名：株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立：1997 年 7 月 1 日
- 代表取締役社長：宮下 慶輔
- 本 社 所 在 地：東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従 業 員 数：923 名（2022 年 5 月 1 日現在*アルバイト含む）
- 事 業 内 容：ホテル/レストラン/ウェディング/宴会施設/フラワーショップの運営企画及びコンサルティング事業
- WEB サイト：<https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント：Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons>)
/Twitter (@pdp_kandou) /Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons>)
/instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [児島]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8671 Email/ pr_team@positive.co.jp