

■囲炉裏で楽しむお餅セット

囲炉裏師が目の前で仕上げる「高山もち」は、強いコシとなめらかな舌触りが特長で、噛むほどに広がるもち米本来の上品な甘みと風味を最大限に引き出しています。さらに、旬の甘みを堪能できる秋の味覚「さつまいも」や、飛騨伝統の程よい酸味が癖になる「めしどろぼ」、出汁が香る雑煮、定番の甘味である餡子・きな粉など、さまざまな味わいで餅を楽しめる充実のラインナップをご用意。目の前で仕上がる餅の香りや音、見た目の変化を楽しみながら、出来立てならではの食感と味わいを五感で堪能いただけます。岐阜の食文化と秋の味覚に触れる、ここでしか味わえない特別な食体験をお楽しみください。



〈メニュー詳細〉

メニュー名：囲炉裏で楽しむお餅セット

提供期間：10月1日(木)～11月30日(月)

提供時間：＜2部制＞11:30～13:00／13:30～15:00

料金：2,000円(税込)

※囲炉裏スペースは貸切ではございません

予約：https://www.tablecheck.com/shops/shofuan/reserve?menu_lists=6a14f8844960f61cbd3dfd09



■岐阜銘菓鮎菓子作り体験

岐阜を代表する銘菓「鮎菓子」やどら焼きを自ら焼き上げ、焼きたてならではの香ばしさや温かさを楽しめる体験型のメニューです。小上がりの落ち着いた空間で、ご家族やご友人など、大切な人との会話を楽しみながら、思い思いの時間をお過ごしいただけます。焼きたての生地から立ち上る香ばしい香りと、温かいうちに味わう求肥や餡のやさしい甘みは、手作りならではの贅沢です。自ら作る楽しさと、焼きたてを味わう喜びを通して、岐阜の食文化を身近に感じていただける体験をご提供します。



〈メニュー詳細〉

メニュー名：岐阜銘菓鮎菓子作り体験

提供期間：10月1日(木)～11月30日(月)

提供時間：＜2部制＞11:30～14:30(L.O. 13:30) / 17:00～21:30(L.O. 20:30)

料金：1,500円(税込)

※囲炉裏スペースは貸切ではございません

予約：https://www.tablecheck.com/shops/shofuan/reserve?menu_lists=6a14f8844960f61cbd3dfd09



施設概要



施設名 長良川清流ホテル

住所 〒502-0012 岐阜県長良志段見東山 537-3 長良川清流ホテル

TEL 058-210-1025 (ホテル代表)

アクセス【電車】・東海道新幹線「岐阜羽島駅」よりタクシーで45分

・JR 岐阜駅、名鉄岐阜駅よりタクシーで約20分、又はバスで約25分

【車】・東名 名神高速道路～（一宮JCT）～東海北陸自動車道「岐阜各務原」より車で約25分

*駐車場：無料

公式サイト <https://nagaragawahotel.com/>

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

■ファウンダー：杉元 崇将

■代表取締役社長：西村 輝夫

■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：1,154名（2026年5月1日現在）

■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・企画およ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>

X https://x.com/pdp_kandou

YouTube <https://www.youtube.com/positivedreampersons>

Instagram https://www.instagram.com/positivedreampersons_inc/