

お弁当各種



幕の内弁当
1,100円(税別)
(春は山菜ごはん、秋は松茸ごはん)



彩り弁当
1,300円(税別)

お茶
ペットボトル.....150円(税別)
紙パック.....100円(税別)

※9月~11月はお弁当の配達をしておりません

お土産各種

地元の
特産

恵那市山岡町は細寒天生産日本一!!
食物繊維を約80%含む地元の特産品。

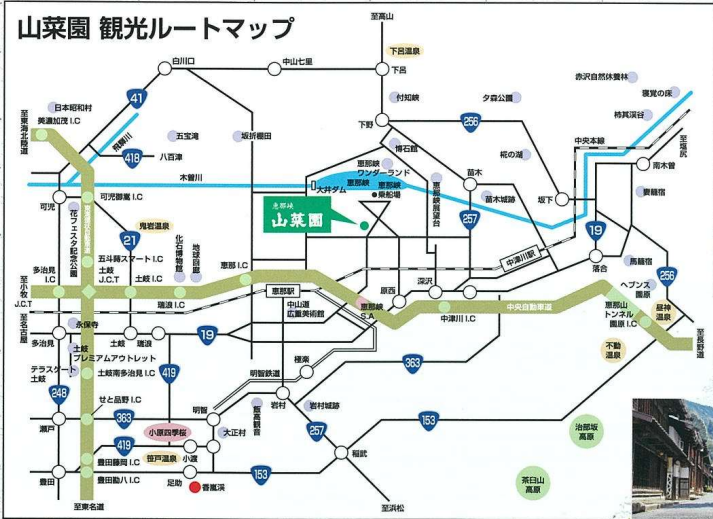
細寒天
50g 750円
100g 1,500円



ぴりっと辛いが
やみつきになるご飯の
お供にぴったり一品
青唐辛子みそ推賞
650円



山菜園 観光ルートマップ



出発	目的地	距離	所要時間
東京(府中)	恵那	236.9km	105分
大阪(豊中)	恵那	234.6km	116.6分
中部国際空港(セントレア)	恵那	105.6km	45分
名古屋(小牧 LC)	恵那	57.5km	45分
下呂温泉	恵那	60分	56.5km
高山	恵那	60分	47.8km
岩村(飯高観音)	恵那	30分	18.7km
岩村(飯高観音)	恵那	30分	18.7km
岩村(飯高観音)	恵那	30分	18.7km
岩村(飯高観音)	恵那	30分	18.7km

※記載の距離数はおよその目安です。 ※出発地点から恵那峡山菜園までの距離と、恵那峡山菜園から先はそれぞれの区間距離です。



流しそうめん
7月中旬~8月末限定営業

150名	個室150名	トイレ	男女別
250名	個室160名	トイレ	男女別
100名	個室160名	トイレ	男女別

店内案内図

男性(洋)	5、(和)2、(小)22
女性(洋)	10、(和)15
車イス用	1
大型バス	50台
乗用車	100台

(別館を含む)

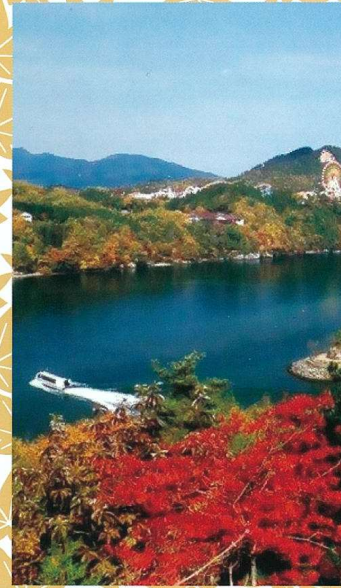
たきの見えるレストラン **山菜園**

たきの見えるレストラン
〒509-7201 岐阜県恵那市大井町 2709-221
TEL 0573-26-3195 FAX 0573-25-3195
http://www.sansaien.com/

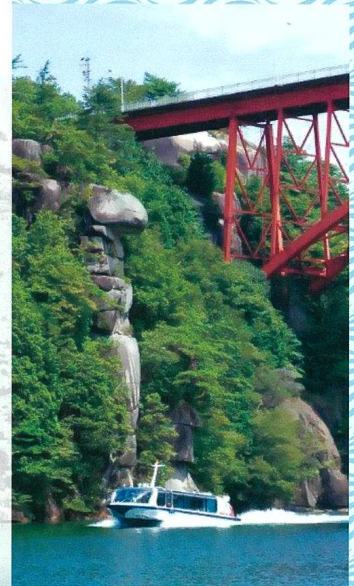
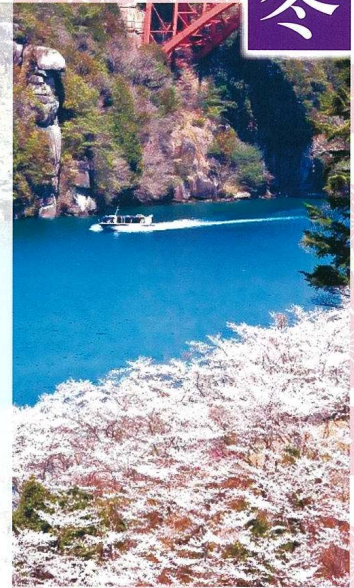
姉妹店 味の里 奥美濃しろとり
〒501-5115 岐阜県郡上市白鳥町恩地字赤尾 746-1
TEL 0575-84-0008 FAX 0575-84-0007

秋 春
冬 夏

木曾の自然が織りなす、彩りと味。



恵那峡 山菜園



ENAKYO SANSAIEN

会席

その季節その季節で、一番美味しいときにいただくものは、味も香りも一段と豊か。どうぞ心ゆくまでご賞味ください。



春限定 3月~5月
春の彩り会席
 4,500円(税別)

秋限定 9月~11月

松茸・飛騨牛十品会席
 5,500円(税別)

飛騨牛

とは、岐阜県内で14ヶ月以上肥育された黒毛和種で、日本食肉格付協会が実施する技術格付で、霜降りも含め、色や光沢、締まり、キメの細かさを数値化し、歩留まりのランクA~Cを足して格付けを行い、5等級~3等級に認定されたものだけに飛騨牛の称号が与えられます。



飛騨牛会席
 4,000円(税別)

夏限定 6月~8月

飛騨牛焼きしゃぶ涼風膳 2,500円(税別) **飛騨牛すきやき** 2,200円(税別)

恵那鶏

とは、緑あふれる恵那の自然の中、厳選された安全な飼料と管理された飼育法で育てられた、脂肪分が少なく肉に締まりがある大変美味しい鶏肉です。



恵那鶏きのご鍋 梅
 1,300円(税別)

恵那鶏きのご鍋 松
 2,000円(税別)

恵那鶏きのご鍋は鶏すき焼きに変更できます。鶏肉が召し上がれないお客様はお鍋の場合豚肉、すき焼きの場合は牛肉にて対応致します。

恵那鶏きのご鍋 竹 1,500円(税別)

恵那鶏朴葉陶板焼き 1,300円(税別)
 青い葉と自家製の味噌が焼けて香ばしい匂いが食欲をそそる味。

鉄板焼き

当店創業以来多くの方から支持されるお味。

※写真は4人前です。



2,000円(税別)

※写真は4人前です。



1,500円(税別)

郷土料理



恵那鶏・鶏ちゃん焼き 1,300円(税別)
 岐阜県の郷土料理で恵那鶏と自家製の秘伝のタレに漬込んだ逸品。

恵那朴葉陶板焼き 1,500円(税別)
 青い葉と自家製味噌が焼けて香ばしい匂いが食欲をそそる味。

※いずれの料理も季節により刺身、煮物、焼魚など変わります。※炊き込みご飯は季節により山菜、竹の子、松茸に変わります。※いずれの料理も状況によって器は変わる場合がございます。※ご予算に合わせた形で料理もアレンジなどご相談くださいませ。