

初夏のさっぱりメニューフェア

アクティブG / 岐阜シティ・タワー43

5/20(金)~6/19(日)

だんだんと暑くなるこの時期に食べたい、さっぱりとしたメニューをご用意しました。

■ アクティブG (TEL.058-269-3333 <http://active-g.co.jp>)
 ■ 岐阜シティ・タワー43 (TEL.058-213-5043 <http://www.gifucity-tower43.jp>)

サマリアドライブ
 ●アクティブG 対象店舗にて1店舗でのご利用2,000円ごとに「アクティブG専用駐車場」または「岐阜市駅西駐車場」1時間無料
 ●岐阜シティ・タワー43 2-4階の対象店舗にて1店舗でのご利用2,000円ごとに「岐阜シティ・タワー43地下駐車場」または「岐阜市駅西駐車場」1時間無料
※上限2時間分まで ※複数店舗での合算はできません ※ご利用店舗にて必ず駐車券をご提示ください

※お問い合わせの際は、おかけ間違いのないようお願いします。 ※イベントの内容は予告なく変更される場合がございます。
 ★アクセス★名古屋からJR東海道本線で約20分、大垣からJR東海道本線で約11分
 ★駐車場★アクティブG専用駐車場、岐阜シティ・タワー43地下駐車場、岐阜市駅西駐車場をご用意しておりますが、混雑が予想されますので、できるだけ公共交通機関をご利用ください。



冷やしなすと初夏野菜の冷製パスタ
 1,020円
 [提供時間 15:00~22:00]

冷やしなすを特製の梅オイルに漬け込み、しらすと一緒にパスタで絡めました。初夏を感じるさっぱりとした逸品。

NEWTON BAR ニュートンバル
 TEL.058-265-3256
 [アクティブG 2F]

旬 トマト 岐阜産 トマト

Sappari point
 梅の風味とトマトやナスなどの夏野菜がベストマッチ。

レディースランチセット
 1,274円
※写真はお豆腐ハンバーグの和風スープオムライス [提供時間 11:00~16:00 (平日のみ)]

ヘルシーな豆腐ハンバーグがのったものなど、「しんたまご」を使ったふわとろ食感のオムライスが4種類から選べます。

創作オムライスと料理 ポムの樹 たまご物語
 TEL.058-269-4050
 [アクティブG 2F]

旬 えだ豆 岐阜産 いちご

Sappari point
 大根あろしてさっぱりといただけます。

うめしそとんかつ膳
 1,382円
 [提供時間 11:00~20:45]

柔らかく、臭みの少ない岐阜のブランド豚、美濃ヘルシーポークに梅肉と大葉を挟んでカラリと揚げました。

東京とんかつ キララ
 TEL.058-269-4101
 [アクティブG 2F]

旬 春キャベツ 大葉 梅 岐阜産 美濃ヘルシーポーク コシヒカリ

Sappari point
 梅肉のあっさりとした風味がジュースと一緒にマッチ。

すし天ぶら定食
 1,200円 (税抜)
 [提供時間 11:00~LO14:30 (土・日・祝は~17:00)]

職人が握る寿司と天ぶらが一度に味わえるのが嬉しい定食。小鉢、茶碗蒸し、デザート付きです。

すし 清八
 TEL.058-215-8070
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

Sappari point
 ネットその日のおすすめが日替わりで楽しめます。

青ゆず香るササミと水菜の米粉パスタ
 1,000円
 [提供時間 11:30~14:00]

体に優しいグルテンフリーの米粉パスタを使用。水菜のシャキシャキとした食感も楽しめます。スープ、パン、サラダ、ドリンク付き。

カフェレストラン スターション
 TEL.058-216-1583
 [岐阜シティ・タワー43 4F]

旬 青ゆず

Sappari point
 青ゆずの爽やかな風味が口の中で広がります。

Sappari point
 ナスの旨味の握りや梅しそきゅうりも。

あっさり7点盛り
 1,200円
[提供時間 11:00~LO21:30] ※売り切れ次第終了

毎朝市場で仕入れ、店内でさばく新鮮な活魚の握りが楽しめます。さっぱりとした浅漬けなどの握りは旬の野菜を使用。

鮮魚直営 回転寿司 魚喜
 TEL.058-269-4040
 [アクティブG 2F]

旬 ナス キュウリ 岐阜産 ナス

Sappari point
 里酢グレの程よい酸味がやみつきに!

黒酢特製冷麺
 972円
[提供時間 11:00~14:30 17:00~LO21:00]

本格中国料理店が手掛ける特製冷麺。細麺の上にレタスやプリプリの魚介をのせ、コクのある黒酢ダレをかけてどうぞ。

頂級中国料理 煌麗 ファン・リー
 TEL.058-267-6222
 [アクティブG 2F]

旬 レタス キュウリ トマト 岐阜産 レタス キュウリ トマト・ネギ

Sappari point
 レモンは皮ごと食べられます。夏ハゲ対策にも!

塩レモン冷やし麺
 830円
[提供時間 11:00~21:00]

皮ごと漬けた塩レモンがたっぷり入った冷やし麺。フレッシュでさっぱりとした酸味と香りが楽しめます。

らうめん つけめん 一徹
 TEL.058-265-3620
 [アクティブG 2F]

Sappari point
 ササミフライには梅肉と使ったオリジナルソースがかかっています。

まぶし味よせ
[ランチ] 1,274円(お茶・お菓子別)
[ディナー] 1,490円(お抹茶・お菓子付)
※写真はミニまぶし井とササミフライ

ミニまぶし井に60種類もの小井からさらに1つ選べるセット。ササミフライ、梅じゃこ天井など特製の梅じそソースをかけたさっぱり井も!

味路久 岐阜シティ・タワー店
 TEL.058-265-2080
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

旬 梅 岐阜産 ハツシモ

Sappari point
 すっきりと酸味のあるカクテルソースが好む向き。

フレッシュオイスター withカクテルソース
 1,500円 (税抜)
[提供時間 17:00~21:30]

濃厚な旨みが凝縮されたフレッシュオイスター。店主おすすめの白ワインと一緒に味わって。

雪月花グリル
 TEL.058-263-2981
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

旬 トマト 岐阜産 トマト 玉ねぎ

岐阜産トマトと炙りベーコンの冷麺
 900円
[提供時間 11:00~14:00]

もちもちの麺にトマトスープがよく絡みます。岐阜産のトマトや炙りベーコンに添えた、水菜のハリハリ食感がアクセント。

七輪焼肉 蔵しっく JR岐阜駅店
 TEL.058-264-8829
 [アクティブG 2F]

旬 トマト 水菜 岐阜産 トマト

Sappari point
 パンツペーストでイタリアン風味に仕上げています。

ソルベージュ 白桃ベリーヨーグルト / 沖縄パイン&マンゴー
 レギュラーサイズ 各440円
[提供時間 9:00~LO20:45]

白桃やパイナップル、マンゴーなどの果肉がゴロゴロと入ったヨーグルトベースのコールドリンクが新登場。

カフェ・ド・クリエ
 TEL.058-269-4120
 [アクティブG 3F]

Sappari point
 冷たい水が入っているのが暑い日にもぴったり!

しそと梅のいわしフライ
 680円 ※写真は2人前
[提供時間 17:00~22:00]

その日水揚げした脂ののった旬のいわしと梅の酸味が相性の良いフライ。注文後に調理するため、揚げたてを味わえます。

鮮魚直営 あぶり焼き 魚喜水産
 TEL.058-269-4060
 [アクティブG 2F]

旬 いわし 大葉 梅

Sappari point
 お好みでレモンを絞って召し上がれ。

和風おろしひれかつ定食
 1,620円
[提供時間 11:00~14:00]

専門店ならではのこだわりの銘柄豚を使用したひれかつ。大根おろしとポン酢であっさりいただけます。

極上豚料理と焼酎 田中屋豚肉店
 TEL.058-213-8120
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

旬 すだち

Sappari point
 すだちをきゅっと搾ってさらに爽やかに!

飛騨牛割烹ランチ
 1,850円 (税抜)
※6月は内容が一部変更になります [提供時間 11:00~14:00]

飛騨牛特撰赤身の陶板焼きがメイン。お造りや季節の天ぷらなど、手の込んだ7品が付いた贅沢なランチです。

割烹居酒屋 清八
 TEL.058-215-8070
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

旬 飛騨牛

Sappari point
 かつおのたたきには薬味をたっぷりのせてさっぱりと。

Sappari point
 目撃には仕上げにミツバも飾らして香り良く。

ぎるうどん 塩貝飯セット (小鉢付き)
 中盛り930円 / 小盛り790円
※釜あげうどんに変更できます [提供時間 11:00~LO14:00 17:00~LO22:00]

喉越しの良い美濃細打ち麺に、ホッキ貝やつぶ貝などと炊いた貝飯が付くセット。磯の風味が口いっぱいに広がるご飯です。

うどん 串揚げ あお井
 TEL.058-269-4121
 [アクティブG 2F]

Sappari point
 旬野菜とイカも手作りマスカットドレッシングで仕立てたサラダ。

ビュッフェ
[ランチビュッフェ] 大人1,717円 [ディナービュッフェ] 大人2,160円
[提供時間 (平日) 11:30~LO14:30, 17:30~LO21:00 (土日祝) 11:30~17:00, 17:00~LO21:00]

旬野菜やニンジン、トマトを使ったメニューがざらり!

旬菜食館 ひな野 岐阜駅ビル店
 TEL.058-216-2020
 [アクティブG 2F]

旬 トマト むねぎ キュウリ 夏みかん 岐阜産 トマト むねぎ キュウリ

ACTIVE G メルマガ会員募集中!

季節の食材など、旬の美味しさが詰まった料理にこのマークを表示しています。

岐阜産 岐阜で生まれた食材、またはその食材を使った料理にこのマークを表示しています。

ショップのお得な特典やイベント情報が届くメルマガの会員を募集中! 登録はQRコードを読み取るまたはメールアドレスを直接入力して空メールを送信するだけ!

activeg_info@b.bme.jp

その他の情報はWEBをご覧ください。 <http://active-g.co.jp>

Sappari point
 おっさりとしたワインに合うコクのあるチーズです。

ラクレットチーズの炙り焼き
 2,380円 (2人前)
[提供時間 17:00~LO21:30]

とろりと溶けたチーズを野菜やパンにかけて召し上がれ。ラクレットチーズを使った一品が楽しめるコースもおすすめ。

イタリアレストラン パンビーナ・パンビーノ
 TEL.058-269-4700
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

旬 野菜

Sappari point
 トマトの酸味が甘みのある肉の脂と相性抜群!

飛騨牛トマトスキ鍋ランチ
 1,800円
[提供時間 11:00~14:30]

柔らかく上品な旨みを感じられる飛騨牛のすき焼きに、旬のトマトをたっぷり入れて。

飛騨牛料理 「匠味」
 TEL.058-267-1129
 [岐阜シティ・タワー43 2F]

旬 トマト 飛騨牛 飛騨コシヒカリ 濃姫

※表示価格はすべて税込です (税抜表記のあるものを除く) ※仕入れ状況により、内容が異なる場合があります ※写真はイメージです