

A C T I V E G

目で楽しむ

Art menu

アートメニュー

2016 10/1(土) ▶ 10/31(月)

芸術の秋にぴったりの彩りや盛り付けにこだわった
“アートメニュー”をご用意しました。
見て楽しい、食べて美味しい一品をどうぞ。



旬の野菜を
使い、彩り鮮やかに
仕上げました



彩り野菜のあんかけらうめん

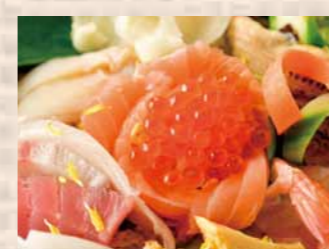
880円 [提供時間11:00~21:00]

豚肉のほか、タケノコなどの野菜がたっぷり入ったあんは、ほっとする優しい味わい。醤油スープや細麺との相性も抜群です。

アクティブ G 2F らうめん つげめん 一徹 ☎058-265-3620



中央には
サーモンでできたバラが
映えています



彩りちらし

1,500円 [提供時間11:00~14:00、17:00~22:00]

花畑をイメージした色鮮やかな一品。10種類以上の新鮮な魚介がのってボリューム満点です。目で楽しみながらじっくりと味わって。

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



ケーキのように
美しい盛り付けが
ポイント



いちじくのフレンチトースト

840円 [提供時間7:00~21:00]

人気のフレンチトーストにキルシュで風味付けをした旬のいちじくをトッピング。パティシエ特製のキャラメルソースとともにどうぞ。

アクティブ G 2F 敷島珈琲店 ☎058-214-3687



口元は
ウズラの卵で
できています



くまのいなり(3個入) ※テイクアウト専用

400円 [提供時間11:00~売切れ次第終了]

ほんのり甘く味付けた油揚げに酢飯を包んだいなり寿司を、くまの顔にアレンジしました。愛らしい表情に思わず心が和みます。

アクティブ G 2F 鮮魚直営 回転寿司 魚喜 ☎058-269-4040



秋の味覚、
くるみが
たっぷり!



飛騨旨豚カツ ~粗びくるみ味噌ソース~

900円 [提供時間11:00~14:00]

飛騨旨豚をジューシーなトンカツに。八丁味噌をベースにしたコクのある自家製デミグラスソースをかけて。くるみの食感がアクセント!

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



カツから覗く
明太子の色が
鮮やか!



明太しそとんかつ膳

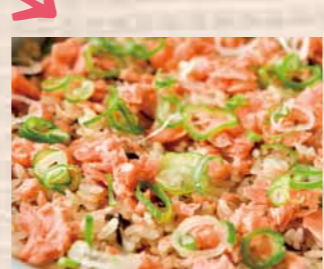
1,500円 [提供時間11:00~20:45]

柔らかく、臭みの少ないさっぱりとした味わいの美濃ヘルシーポークに、明太子の旨みと香り高い大葉の風味がベストマッチ!

アクティブ G 2F 東京とんかつ キララ ☎058-269-4101



仕上げにも
鮭を散らして
華やかに!



ふるふき大根の彩り野菜あんかけ / 鮭ひじきごはん

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) 11:30~16:00 (L.O14:30)、17:30~L.O21:00 (土日祝) 11:30~17:00、17:00~L.O21:00]
鯖と室鰯の出汁が香るあんをかけた「ふるふき大根の彩り野菜あんかけ」と、鮭とひじきと一緒に炊き込んだ「鮭ひじきごはん」が登場。

アクティブ G 2F 旬菜食健 ひな野 岐阜駅ビル店 ☎058-216-2020



デザートには
旬の栗を使った
ミニパフェを



牡蠣とほうれん草のトマトクリームソースオムライスセット

1,580円(税抜) [提供時間11:00~21:00]

バター風味ライスをふわとろの卵で包んだオムライス。仕上げに牡蠣の旨みが溶け込んだトマトクリームソースをかけました。

アクティブ G 2F 創作オムライスと卵料理 ポムの樹 たまご物語 ☎058-269-4050