

アクティブG 飲食店から  
注目の新たな岐阜グルメ

# 岐阜めしが登場!!



## 飛騨牛ローストビーフ丼

1,500円(税抜) [提供時間 17:00~LO22:00]

※ローストビーフ単品は1,200円(税抜)



厳選した飛騨牛のモモ肉を使ったローストビーフは、旨みが凝縮。自家製タレとまわさび、温泉卵が肉の味わいをさらに引き立てます。

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

## 栞めし

750円(税込)



岐阜産の溜まり醤油で炊いた「ひとめぼれ」に、ミディアムレアの美濃けんどんをたっぷり。ぽはラーメンスープでお茶漬け風に。

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

## 岐阜の肉にぎり

1,000円(税抜)

※無くなり次第終了



おろしわさびとジュレボン酢で味わうA5等級の飛騨牛と、深みのある香りが特長の美濃けんどんの生ハムを握りです。豪華な3貫盛り。

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

## 美濃鶏ハーブロースト

1,180円(税抜)

[提供時間 17:00~LO22:00]



岐阜県産美濃鶏をハーブとオリーブオイルでマリネし、一晚寝かせてから焼き上げることで、柔らかくジュシーに仕上げられています。

[アクティブG 2F]  
BISTRO マカロニ軒  
TEL.058-269-4121

## 明宝ハム入り ケチャップオムライス

SS 930円、S 1,030円(すべて税抜)



ふわとろ食感の定番ケチャップオムライスに、豚の旨みを凝縮した明宝ハムを贅沢に入れて、オリジナルケチャップソースが味の決め手。

[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  
TEL.058-269-4050

## 岐阜御膳

1,890円(税抜)



飛騨牛のローストや川魚の刺身、こも豆腐、にたくもじなど、丁寧に仕込まれた岐阜の郷土料理9品が集まったプレミアム御膳です。

[アクティブG 2F]  
円組 くらうど  
TEL.058-265-3256

## 梅しそとんかつ膳

1,382円(税込)



あっさりとした旨みが特長の美濃ヘルシーポークのとんかつと、梅しその爽やかな風味が相性抜群。さっぱりといただける一品です。

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

## モリライス

980円(税込)

※ランチはサラダ・コーヒーゼリー付き



岐阜のお米ハツシモを使った「生姜カレー」と自家製ソースで作る「鉄板ナポリタン」の、2つの人気メニューが両方楽しめるボリューム満点の一品です。

[アクティブG 2F]  
敷島珈琲店  
TEL.058-214-3687

## 飛騨牛ホルモンのどて玉子とじ

750円(税抜)

[提供時間 11:00~14:00]



飛騨牛のホルモンを八丁味噌でとろとろに煮込みました。噛むほどに旨みが口の中に広がります。玉子でとじてまろやかな味わいに。

[アクティブG 2F]  
焼肉 蔵シツク  
JR 岐阜駅店  
TEL.058-264-8829

## 特別栽培米ハツシモ・温泉玉子

ランチバイキング 1,480円

ディナーバイキング 1,980円(すべて税込)

※子ども料金やシニア料金もご用意しています



ふっくら炊いた特別栽培米ハツシモに、地元産赤卵で作った温泉玉子のをせて召し上がれ。ほかにも漬物や佃煮など、ご飯に合うおかずが充実。

[アクティブG 2F]  
ハル菜  
TEL.058-266-0867