

花のいえ お料理御献立

平成30年3月～平成30年5月

※食材の仕入れ等の事情により、メニューは一部変更になる場合がございます。

春の華やぎプラン 会席コース
会席料理「高雄」 9,504円



【30年春の華やぎプラン 会席コース】
【会席料理「高雄」 9,504円】

- ・食前酒
- ・前菜 筍木の芽味噌 菜の花 …など
- ・先吸物 はまぐり
- ・向付 鯛の筍巻き まぐろ黄身そぼろ
- ・焼き物 鯛のアーモンド焼き
- ・箸休め 春キャベツのおひたし
- ・台の物 牛肉の筍ロール
- ・油物 メバルの唐揚げ
- ・お食事 季節の釜飯 漬物 味噌汁
- ・水物 季節のデザート

会席料理「常盤」 7,128円

- ・前菜 ほたるいか 菜の花 …など
- ・向付 鯛 かんぱち …など
- ・先吸物 はまぐり
- ・蓋物 鯛かぶと煮
- ・煮物 筍とわかめの煮物
- ・台の物 牛肉の筍ロール
- ・油物 海老の天ぷら 白魚ゆば揚げ
- ・お食事 白ごはん 漬物 味噌汁
- ・水物 季節のデザート

会席料理「常盤」 7,128円



会席料理「御室」 4,752円



会席料理「御室」 4,752円

- ・先付 春キャベツのおひたし
- ・向付 鯛 かんぱち
- ・先吸物 はまぐり
- ・焼物 鯛のアーモンド焼き
- ・煮物 筍とわかめの煮物
- ・小鍋 豚肉と芽キャベツの小鍋
- ・油物 海老の天ぷら 白魚ゆば揚げ
- ・お食事 白ごはん 漬物 味噌汁
- ・水物 季節のデザート

「夕定食」 3,564円

- ・箱膳 四種
 - ・小鍋 湯豆腐
 - ・蒸し物 茶碗蒸し
 - ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
 - ・水物 季節のデザート
- (箱膳、小鍋、蒸し物の内容は、季節により変わります)

※夕定食は宿泊者のみのお食事となります。

「夕定食」 3,564円

