

花のいえ お料理御献立

平成30年9月～平成30年11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。

秋の華やぎプラン

会席料理「高雄」 9,504円



【30年秋の華やぎプラン】

【会席料理「高雄」 9,504円】

- ・食前酒 梅酒
- ・前菜 海老含め煮 银杏チーズ など
- ・向付 まぐろ 鯛 ほたん海老
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・煮物 炙りサーモン西京煮
- ・皿物 牛しゃぶのアンチョビソース和え
- ・油物 海老つと揚げ 柿磯辺揚げ
- ・酢の物 すず貝とごぼうの芥子味噌和え
- ・お食事 松茸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 ほうじ茶プリン

会席料理「常盤」 7,128円

- ・先付 豆乳麺 オクラとろろがけ
- ・前菜 栗胡麻豆腐 …など
- ・向付 まぐろ 鯛 すず貝
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフ サラダ添え
- ・油物 海老天ぷら …など
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 ほうじ茶プリン

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 豆乳麺 オクラとろろがけ
- ・前菜 栗胡麻豆腐 …など
- ・向付 まぐろ 鯛
- ・小鍋 炙りサーモン白味噌仕立て
- ・皿物 ローストビーフサラダ添え
- ・油物 海老天ぷら …など
- ・蒸し物 松茸の茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 ほうじ茶プリン

「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

