

# 花のいえ お料理御献立

2019年4月～2019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 会席料理「高雄」 9,504円



### 【2019年 春の華やぎプラン】

#### 【会席料理「高雄」 9,504円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 竹の子胡麻和え 蛭いか
- ・前菜 菜の花胡麻クリーム掛け  
蛸のやわらか煮 海老 …ほか
- ・向付 鯛 まぐろ  
みる貝 ぼたん海老
- ・小鍋 竹の子とムール貝の山椒仕立て
- ・皿物 牛肉とよもぎ豆腐の南京ソース
- ・油物 海老と竹の子の天ぷら
- ・酢の物 鯛と桜海老の南蛮漬け
- ・お食事 竹の子釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 桜プリン

## 会席料理「常盤」 7,128円

- ・先付 竹の子胡麻和え 蛭いか
- ・前菜 菜の花胡麻クリーム掛け  
蛸のやわらか煮 …ほか
- ・向付 鯛 まぐろ 白魚
- ・小鍋 豚肉と竹の子の山椒仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・油物 海老と竹の子の天ぷら
- ・酢の物 鯛と桜海老の南蛮漬け
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 桜プリン



## 会席料理「常盤」 7,128円

## 会席料理「清滝」 5,049円



## 会席料理「清滝」 5,049円

- ・先付 ふきの味噌あえ 蛭いか
- ・前菜 菜の花胡麻クリーム掛け  
蛸のやわらか煮 …ほか
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 豚肉と竹の子の山椒仕立て
- ・焼物 鯛と焼胡麻豆腐の木の芽味噌掛け
- ・油物 海老と山菜の天ぷら
- ・蒸し物 桜海老の茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 桜プリン

## 「夕食」 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)

※夕食は宿泊者のみのお食事となります。

## 「夕食」 3,564円

