

# 花のいえ お料理御献立

2019年9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



【2019年秋の華やぎプラン会席コース】

【会席料理「高雄」 9,504円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 鰻ごぼう いちょう南京  
栗胡麻豆腐 海老 …など
- ・吸物替り 松茸土瓶蒸し
- ・向付 サーモン 鯛 ぼたん海老
- ・皿物 合鴨ロースト 紅葉ソース
- ・油物 海老と松茸の天ぷら
- ・蒸し物 吹き寄せ万頭 銀あん掛け
- ・お食事 松茸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 宇治抹茶プリン

会席料理「常盤」 7,128円

- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 鰻ごぼう いちょう南京  
栗胡麻豆腐 海老 …など
- ・吸物替り 松茸土瓶蒸し
- ・向付 サーモン 鯛 貝柱
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフ 胡麻クリームソース
- ・油物 海老と蓮根胡麻豆腐の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 宇治抹茶プリン

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 氷頭なます
- ・前菜 小鮎山椒煮 海老 かつおくるみ …など
- ・向付 サーモン 鯛
- ・小鍋 深山豆腐
- ・皿物 ローストビーフ 胡麻クリームソース
- ・油物 海老と蓮根胡麻豆腐の天ぷら
- ・蒸し物 松茸茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 宇治抹茶プリン

「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





# 花のいえ お料理御献立

2019年10月~2019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」 9,680円



## 【2019年秋の華やぎプラン会席コース】

【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 鰻ごぼう いちよう南京  
栗胡麻豆腐 海老 …など
- ・吸物替り 松茸土瓶蒸し
- ・向付 サーモン 鯛 ぼたん海老
- ・皿物 合鴨ロースト 紅葉ソース
- ・油物 海老と松茸の天ぷら
- ・蒸し物 吹き寄せ万頭 銀あん掛け
- ・お食事 松茸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 宇治抹茶プリン

## 会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 鰻ごぼう いちよう南京  
栗胡麻豆腐 海老 …など
- ・吸物替り 松茸土瓶蒸し
- ・向付 サーモン 鯛 貝柱
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフ 胡麻クリームソース
- ・油物 海老と蓮根胡麻豆腐の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 宇治抹茶プリン



会席料理「常盤」 7,260円

## 会席料理「清滝」 5,142円



## 会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 小鮎山椒煮 海老 かつおくるみ …など
- ・向付 サーモン 鯛
- ・小鍋 深山豆腐
- ・皿物 ローストビーフ 胡麻クリームソース
- ・油物 海老と蓮根胡麻豆腐の天ぷら
- ・蒸し物 松茸茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 宇治抹茶プリン

## 「夕定食」 3,630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」 3,630円

