

# 花のいえ お料理御献立

令和2年3月～令和2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」 9,680円



## 【令和2年春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 ふきの胡麻味噌和え 菜の花 蛸いか
- ・前菜 海老 こごみ 白魚梅煮 …など
- ・向付 鯛 まぐろ ぼたん海老
- ・小鍋 よもぎ胡麻豆腐のお吸い物仕立て
- ・皿物 牛しゃぶと筍の山椒ソース
- ・おしなぎ ミル貝と分葱のからし味噌和え
- ・油物 海老の天ぷら うるい 白魚桜葉揚げ
- ・お食事 鯛釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 濃厚いちごプリン

## 会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 ふきの胡麻味噌和え 菜の花 蛸いか
- ・前菜 海老 こごみ 白魚梅煮 …など
- ・向付 鯛 まぐろ ぼたん海老
- ・小鍋 よもぎ胡麻豆腐のお吸い物仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮 ごぼう 木の芽
- ・おしなぎ ミル貝と分葱のからし味噌和え
- ・油物 海老の天ぷら うるい 白魚桜葉揚げ
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 濃厚いちごプリン

## 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 ふきの胡麻味噌和え 菜の花 蛸いか
- ・前菜 白魚梅煮 うぐいすカステラ 海老
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 よもぎ胡麻豆腐のお吸い物仕立て
- ・焼物 鯛と海老しんじょう 木の芽ソース掛け
- ・油物 海老と筍の天ぷら たらの芽
- ・蒸し物 桜海老とあさりの茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 濃厚いちごプリン

## 「夕食」 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)

※夕食は宿泊者のみのお食事となります。

## 「夕食」 3,630円

