

# 花のいえ お料理御献立

令和2年12月～令和3年2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。

冬の華やぎプラン  
会席料理「高雄」 9,680円



【令和2年冬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 鯛雲丹和え スモーク鴨  
海老 かつくるみ …など
- ・向付 鯛 サーモン ぼたん海老
- ・小鍋 鴨の白味噌仕立て
- ・焼物 鰯西京焼き ごぼうさつま
- ・油物 海老天ぷら 鱈白子の雲丹揚げ
- ・酢の物 紅ずわいがに爪の出汁酢
- ・お食事 かに釜飯 漬物 吸物
- ・水物 りんごゼリー (りんごワイン煮)

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 鯛雲丹和え スモーク鴨  
海老 かつくるみ …など
- ・向付 鯛 サーモン ぼたん海老
- ・小鍋 丹波黒鶏と白豆腐の白味噌仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・油物 海老とかに真丈の天ぷら
- ・酢の物 紅ずわいがに爪の出汁酢
- ・お食事 白ごはん 漬物 吸物
- ・水物 りんごゼリー (りんごワイン煮)



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 小松菜の白和え
- ・前菜 蛸わさび和え 海老 …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 丹波黒鶏と白豆腐の白味噌仕立て
- ・焼物 鰯西京焼き
- ・油物 海老とかに真丈の天ぷら
- ・蒸し物 紅ずわいがにの茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん 漬物 吸物
- ・水物 りんごゼリー (りんごワイン煮)

「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 漬物 吸物
  - ・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

