

花のいえ お料理御献立

令和8年3月～令和8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。

会席料理「花みずき」

11,500円



【令和8年春の会席料理「花みずき」

11,500円】

- ・食前酒 梅 酒
- ・先 付 胡麻豆腐とほたるいかの盛り合わせ
- ・前 菜 竹の子木の芽和え 揚げうすい豆腐
海老 蛸含め煮 菜の花
- ・向 付 鯛 鰯あじ サーモン
- ・小 鍋 鯛しゃぶの若筍煮仕立て
- ・皿 物 ローストビーフと桜パスタの
香味野菜添え
- ・蒸し物 鯛の道明寺蒸し
- ・油 物 天ぷら(海老 いとどり 姫筍 青唐)
- ・お食事 筍とあさりの釜飯 味噌汁 漬物
- ・水 物 銘くずもち

【令和8年春の会席料理「かりん」

8,500円】

- ・先 付 胡麻豆腐とほたるいかの盛り合わせ
- ・前 菜 竹の子木の芽和え 揚げうすい豆腐
海老 蛸含め煮 菜の花
- ・向 付 鯛 鰯あじ サーモン
- ・小 鍋 京とうふと真鯛つみれの若筍煮仕立て
- ・皿 物 ローストビーフと桜パスタの
香味野菜添え
- ・蒸し物 京さつま揚げの玉子
- ・油 物 天ぷら(海老 姫筍 青唐)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水 物 銘くずもち

会席料理「かりん」

8,500円



「夕定食」 5,500円



「夕定食」 5,500円

- ・箱 膳 造り・煮物・皿物・油物
 - ・小 鍋 湯豆腐
 - ・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。