

花のいえ お料理御献立

令和8年9月～令和8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。

会席料理「花みずき」 11,500円



【令和8年秋の会席料理「花みずき」 11,500円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 スモークサーモンの白和え サラダ風
- ・前菜 かつおくるみ 海老 南京みの揚げ
むかご石垣寄せ さんま八幡巻き…他
- ・向付 鯛 かんぱち 海老といかの花造り
- ・先吸物 焼鯛と松茸の土瓶蒸し
- ・皿物 合鴨ローストとエリンギ黄身焼き添え
- ・蒸し物 胡麻豆腐と松茸の玉み
- ・油物 季節の天ぷら(海老 鯛の磯辺揚げ
紅葉 白まいたけ 青唐)
- ・お食事 きのこの釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 きなこの葛餅

会席料理「かりん」 8,500円

【令和8年秋の会席料理「かりん」 8,500円】

- ・先付 スモークサーモンの白和え サラダ風
- ・前菜 かつおくるみ 海老 南京みの揚げ
むかご石垣寄せ さんま八幡巻き…他
- ・向付 鯛 かんぱち
- ・先吸物 焼鯛と松茸の土瓶蒸し
- ・皿物 ローストビーフのエリンギ黄身焼き添え
- ・蒸し物 松茸の茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 まいたけ 青唐 紅葉)
- ・お食事 白ご飯 味噌汁 漬物
- ・水物 きなこの葛餅



「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

(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。