

花のいえ お料理御献立

令和3年3月～令和3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」



【令和3年春の華やぎプラン】

【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 白魚と竹の子黄身酢和え
- ・前菜 蛸いか沖漬け 焼胡麻豆腐
海老 蛸 ふき …など
- ・向付 鯛 まぐろ ミル貝
- ・小鍋 鯛しゃぶ 和風出汁仕立て
- ・皿物 ローストビーフの山菜添え
- ・蒸物 焼きうすい豆腐 銀銘かけ
- ・油物 海老と飯蛸の天ぷら たらの芽
- ・お食事 筍の釜飯 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 白魚と竹の子黄身酢和え
- ・前菜 蛸いか沖漬け 海老
焼胡麻豆腐 …など
- ・向付 鯛 まぐろ ミル貝
- ・小鍋 鴨つみれ団子と豆腐の
和風出汁仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフの山菜添え
- ・油物 海老と飯蛸の天ぷら たらの芽
- ・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」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 落の胡麻和え 菜の花 みょうが
- ・前菜 蛸いか沖漬け 海老 …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 鴨つみれ団子と白豆腐の
和風出汁仕立て
- ・焼物 桜海老と春キャベツの木の芽田楽
- ・皿物 ローストビーフのサラダ添え
- ・油物 海老と竹の子の天ぷら たらの芽
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 濃厚いちごプリン

「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」



※いずれも、消費税・サービス料込の価格となります