

花のいえ お料理御献立

令和5年9月～令和5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。

秋の華やぎプラン 会席料理「高雄」



【令和5年秋の華やぎプラン】 【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 焼き茄子とスモークサーモンの出汁餡かけ
- ・前菜 林檎のほうじ茶煮 さんま幽庵焼き
豆腐のおかご真丈 海老 …など
- ・向付 鯛 サーモン 赤海老
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・皿物 牛肉のたたき 南京味噌
- ・蒸し物 厚揚げの玉子 松茸餡
- ・油物 海老と舞茸の天ぷら 紅葉
- ・お食事 栗釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 カタラーナ

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 焼き茄子とスモークサーモンの出汁餡かけ
- ・前菜 林檎のほうじ茶煮 さんま幽庵焼き
豆腐のおかご真丈 海老 …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 牛肉のたたき 南京味噌
- ・油物 海老と舞茸の天ぷら 紅葉
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 豆乳ほうじ茶プリン



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 きのこと小松菜のおひたし
- ・前菜 豆腐のおかご真丈 かつをくるみ
海老 さんま幽庵焼き
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 株なめこと京とうふの和風出汁仕立て
- ・皿物 牛肉のたたき 南京味噌
- ・油物 海老と舞茸の天ぷら 紅葉
- ・蒸し物 松茸の茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 豆乳ほうじ茶プリン

「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」



※いずれも、消費税・サービス料込の価格となります