

花のいえ お料理御献立

令和7年9月～令和7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7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 胡麻豆腐とスモークサーモンの和風出汁焼き茄子
- ・前菜 かつをくるみ 焼き栗 海老
さんま八幡巻き 南京カステラ
- ・向付 鯛 サーモン 海老
- ・小鍋替わり 松茸と鱧の土瓶蒸し
- ・皿物 白味噌豆腐の豚肉包み焼き 白舞茸添え
- ・蒸し物 小海老と松茸の茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 紫芋麩 青唐 紅葉)
- ・お食事 松茸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 あずきのババロア

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 鯛と茄子の煮びたし
- ・前菜 かつをくるみ 焼き栗 海老
さんま八幡巻き 南京カステラ
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋替わり 松茸と鱧の土瓶蒸し
- ・蓋物 鯛のあら煮
- ・皿物 白味噌豆腐の豚肉包み焼き 白舞茸添え
- ・油物 天ぷら(海老 紫芋麩 青唐 紅葉)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 あずきのババロア



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 鯛と茄子の煮びたし むかご
焼き栗 海老 南京カステラ
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふときのこの和風仕立て
- ・皿物 白味噌豆腐の豚肉包み焼き 白舞茸添え
- ・蒸し物 小海老と松茸の茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 さつまいも 青唐 紅葉)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 あずきのババロア

「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