

# 花のいえ お料理御献立

令和6年9月～令和6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6年秋の華やぎプラン会席コース】  
【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 京の卵の花
- ・前菜 鯛ときのこの和え物 海老 むかご  
湯葉真丈 かつをくるみ
- ・向付 鯛 サーモン 赤海老
- ・吸物替わり 松茸と鱧の土瓶蒸し
- ・皿物 牛肉と焼胡麻豆腐の出汁仕立て
- ・蒸し物 松茸の茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 さつまいも 青唐)
- ・お食事 松茸の釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 栗ようかん

## 会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 京の卵の花
- ・前菜 鯛ときのこの和え物 海老 むかご  
湯葉真丈 かつをくるみ
- ・向付 鯛 サーモン
- ・吸物替わり 松茸と鱧の土瓶蒸し
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 豚肉の胡麻豆腐巻き照り焼きソース  
炙り舞茸添え
- ・油物 天ぷら(海老 さつまいも 青唐)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 栗ようかん

## 会席料理「常盤」



## 会席料理「清滝」



## 会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 京の卵の花 湯葉真丈 海老  
むかご かつをくるみ
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと鶏そぼろの出汁仕立て
- ・皿物 胡麻豆腐の豚肉巻き照り焼きソース  
炙り舞茸添え
- ・蒸し物 松茸茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 さつまいも 青唐)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 栗ようかん

## 「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」

