

花のいえ お料理御献立

令和5年3月～令和5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5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 蛸の辛子酢味噌和え
- ・前菜 白魚梅酢漬け うぐいす松風
ふきのおひたし 海老 …など
- ・向付 鯛 サーモン ミル貝
- ・小鍋 京とうふと筍の和風出汁 青のり仕立て
- ・皿物 牛肉のたたきと香味野菜の盛合せ
- ・蒸し物 桜鯛の道明寺蒸し
- ・油物 海老と筍の天ぷら 桜塩
- ・お食事 浅利と筍の釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 水ようかん

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 蛸の辛子酢味噌和え
- ・前菜 白魚梅酢漬け うぐいす松風
海老 いか山椒焼き
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 帆立のつみれ団子と
京とうふの和風出汁仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 牛肉のたたきと香味野菜の盛り合わせ
- ・油物 海老と筍の天ぷら 桜塩
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 水ようかん



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 浅利と春キャベツの黒磯煮
- ・前菜 うぐいす松風 海老 いか山椒焼き
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 帆立のつみれ団子と
京とうふの和風出汁仕立て
- ・皿物 牛肉のたたきと香味野菜の盛り合わせ
- ・油物 海老と筍の天ぷら 桜塩
- ・蒸し物 小海老の茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 水ようかん

「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」



※いずれも、消費税・サービス料込の価格となります