

花のいえ お料理御献立

令和6年3月～令和6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6年春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 胡麻豆腐と蛸の盛り合わせ
- ・前菜 蛸いか沖漬け ミートローフ 海老
いか西京焼き ふき土佐和え
- ・向付 鯛 サーモン 赤海老
- ・小鍋 蛤と京とうふの和風出汁仕立て
- ・皿物 牛肉の香味野菜添え 西京味噌ドレッシング
- ・蒸し物 海老の道明寺蒸し 浅利鰯掛け
- ・油物 天ぷら(海老 いとより 姫竹)
- ・お食事 筍釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 抹茶水ようかん

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 胡麻豆腐と蛸の盛り合わせ
- ・前菜 蛸いか沖漬け ミートローフ
いか西京焼き 海老
- ・向付 鯛 サーモン ミル貝
- ・小鍋 京とうふと桜海老真丈の和風出汁仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 牛肉の香味野菜添え 西京味噌ドレッシング
- ・油物 天ぷら(海老 いとより 姫竹)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 抹茶水ようかん

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 薄揚げと菜の花の白和え
- ・前菜 海老 ミートローフ いか西京焼き
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと桜海老真丈の和風出汁仕立て
- ・皿物 牛肉の香味野菜添え 西京味噌ドレッシング
- ・油物 天ぷら(海老 いとより 姫竹)
- ・蒸し物 小海老の茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 抹茶水ようかん

「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 みそ汁 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」

