

花のいえ お料理御献立

令和7年3月～令和7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7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 あさりと湯葉の山椒煮
- ・前菜 うすい豆腐 海老 豆腐の蒲焼き
ほたるいかわさび漬け 炙り三色串
- ・向付 鯛 サーモン いか鳴門巻き
- ・小鍋替わ 筍とはまぐりの土瓶蒸し
- ・皿物 牛肉と香味野菜の最中仕立て
- ・蒸し物 鯛の道明寺蒸し
- ・油物 季節の天ぷら(海老 湯葉もち ごごみ)
- ・お食事 筍釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 安納芋ようかん

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 あさりと湯葉の山椒煮
- ・前菜 うすい豆腐 豆腐の蒲焼き
海老 炙り三色串
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと筍の生のり仕立て
- ・蓋物 鯛のあら煮
- ・皿物 牛肉と香味野菜のうすい豆ドレッシング
- ・油物 季節の天ぷら(海老 湯葉もち ごごみ)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 安納芋ようかん

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・前菜 うすい豆腐 海老
豆腐の蒲焼き 炙り三色串
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと筍の生のり仕立て
- ・皿物 牛肉と香味野菜のうすい豆ドレッシング
- ・蒸し物 小海老とあさりの茶碗蒸し
- ・油物 季節の天ぷら(海老 湯葉もち ごごみ)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 安納芋ようかん

「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」

