

花のいえ お料理御献立

※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。

夏の華やぎプラン 会席料理「高雄」



【令和3年夏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 蛸と順オの土佐酢ジュレ
- ・前菜 甘長唐辛子煮 鱧の黄身焼き
あかにし貝ウニ焼き …など
- ・向付 まぐろ 鱧落とし
- ・焼物 鮎の塩焼き 枝豆
- ・陶板焼 大あさりの酒蒸し
- ・皿物 冷牛しゃぶととうもろこしすり流し
豆乳クリームとサラダ添え
- ・油物 海老と鱧の天ぷら
- ・お食事 丹波黒鶏と枝豆の釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 抹茶のおはぎ 季節の果物

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 蛸と順オの土佐酢ジュレ
- ・前菜 甘長唐辛子煮 鱧の黄身焼き
あかにし貝ウニ焼き
- ・向付 まぐろ 鱧落とし
- ・焼物 鮎の塩焼き 枝豆
- ・小鍋 大あさりと白豆腐の和風仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮 ごぼう
- ・油物 海老と鱧の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 抹茶のおはぎ 季節の果物

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 万願寺唐辛子の胡麻豆腐
- ・前菜 茄子含め煮 とうもろこしカステラ
あかにし貝ウニ焼き …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・焼物 鯛の塩麹焼き
- ・小鍋 大あさりと白豆腐の和風仕立て
- ・おしぎ 鱧そうめん
- ・油物 海老と南京の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 抹茶のおはぎ 季節の果物

「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」

