

花のいえ お料理御献立

令和5年6月～令和5年8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。

夏の華やぎプラン 会席料理「高雄」



【令和5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 滝川豆腐
- ・前菜 めかぶ 海老 鰻の若菜焼き
あかにし貝ウニ焼き …など
- ・向付 鯛 鰻落とし
- ・小鍋 鰻真丈と厚揚げの山椒仕立て
- ・焼物 鮎の塩焼き
- ・皿物 冷牛しゃぶと夏野菜の盛合せ
- ・油物 天ぷら(海老 とうもろこし 伏見唐辛子)
- ・お食事 蛸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 白あんゼリー寄せ

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 滝川豆腐
- ・前菜 めかぶ 海老 鰻の若菜焼き
あかにし貝ウニ焼き …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 鰻真丈と厚揚げの山椒出汁
- ・蓋物 鯛のあら煮
- ・皿物 冷豚しゃぶと夏野菜の盛合せ
- ・油物 天ぷら(海老 とうもろこし 伏見唐辛子)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 白あんゼリー寄せ



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 茄子の含め煮
- ・前菜 めかぶ 海老 とうもろこしカステラ …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 鰻真丈と京とうふの山椒出汁
- ・皿物 冷豚しゃぶと夏野菜の盛合せ
- ・冷やし鉢 冷やし茶わん蒸し 梅肉かけ
- ・油物 天ぷら(海老 とうもろこし 伏見唐辛子)
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 白あんゼリー寄せ

「夕定食」 3,630円

- ・箱膳 四種
- ・小鍋 湯豆腐
- ・蒸し物 茶碗蒸し ※夏は冷やし鉢(素麺)となります
- ・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」

