

花のいえ お料理御献立

令和6年6月～令和6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6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 湯葉と丘ひじきのおひたし
- ・前菜 蛸ポン酢和え 鰻巻き玉子 海老
炙り枝豆 あかにし貝ウニ焼き
- ・向付 鮪 鰻おとし
- ・小鍋 帆立と厚揚げの陶板蒸し
- ・焼物 鮎の塩焼き
- ・皿物 牛冷しゃぶのオリーブ油ドレッシング
揚げごぼう添え
- ・油物 天ぷら
(海老 スクィーの鯛はさみ揚げ 伏見唐辛子)
- ・お食事 あさりとうもろこしの釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 すいかプリン

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 湯葉と丘ひじきのおひたし
- ・前菜 蛸ポン酢和え 鰻巻き玉子 海老
炙り枝豆 あかにし貝ウニ焼き
- ・向付 鯛 まぐろ
- ・小鍋 京とうふと鶏つみれの清涼仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 冷豚しゃぶのオリーブ油ドレッシング
揚げごぼう添え
- ・油物 海老と夏野菜の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 すいかプリン

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・前菜 湯葉と丘ひじきのおひたし
鰻巻き玉子 海老 炙り枝豆
- ・向付 鯛 まぐろ
- ・小鍋 京とうふと鶏つみれの清涼仕立て
- ・皿物 冷豚しゃぶのオリーブ油ドレッシング
揚げごぼう添え
- ・おしのみ 冷やし素麺 海老 錦糸玉子 青葱
- ・油物 海老と夏野菜の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 すいかプリン

「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」

