

花のいえ お料理御献立

令和7年6月～令和7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7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 焼小茄子と蛸の生姜醤油仕立て
- ・前菜 湯葉と万願寺唐辛子煮 蛸天串
いかの松前漬け とうもろこし真丈
- ・向付 鯛 サーモン 黒ミル貝レモン包み
- ・小鍋 鱧しゃぶ
- ・焼物 鮎の塩焼き
- ・皿物 ローストビーフと揚げとうもろこし豆腐
- ・油物 天ぷら
(海老 枝豆蓮根はさみ揚げ 伏見唐辛子)
- ・お食事 鰻の釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 わらび餅

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 焼小茄子と蛸の生姜醤油仕立て
- ・前菜 湯葉と万願寺唐辛子煮 海老
とうもろこし真丈 蛸天串
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと鱧てり焼きの山椒風味鍋
- ・焼物 鯛のかぶと焼き 枝豆
- ・皿物 ローストビーフと揚げとうもろこし豆腐
- ・油物 天ぷら(海老 枝豆蓮根はさみ揚げ 伏見唐辛子)
- ・お食事 白ご飯 味噌汁 漬物
- ・水物 わらび餅

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・前菜 湯葉と万願寺唐辛子煮 海老
とうもろこし真丈 蛸天串
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと鱧てり焼きの山椒風味鍋
- ・皿物 冷豚しゃぶと揚げとうもろこし豆腐
- ・蒸し物 鰻の茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 茄子 伏見唐辛子)
- ・お食事 白ご飯 味噌汁 漬物
- ・水物 わらび餅

「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」

