

# 花のいえ お料理御献立

令和3年12月～令和4年2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。

## 冬の華やぎプラン 会席料理「高雄」



### 【令和3年冬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 酒粕豆腐とかにの和風だし
- ・前菜 黒豆 海老 鶏松風 生麩  
鯛の手まり焼きにぎり …など
- ・向付 鯛 サーモン椿造り ぼたん海老
- ・小鍋 鱒しゃぶの白味噌仕立て
- ・皿物 京鴨と海老芋湯葉焼き 豆乳クリームソース
- ・油物 海老の天ぷらとあん肝蓮根はさみ揚げ
- ・蒸し物 甘鯛かぶら蒸し
- ・お食事 かに釜飯 お吸い物 漬物
- ・水物 焼き芋プリン

## 会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 酒粕豆腐とかにの和風だし
- ・前菜 黒豆 海老 鶏松風 生麩  
鯛の手まり焼きにぎり …など
- ・向付 鯛 サーモン椿造り
- ・小鍋 鱒の白味噌仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフと海老芋湯葉焼き  
豆乳クリームソース
- ・油物 海老と湯葉餅の天ぷら
- ・お食事 白ごはん お吸い物 漬物
- ・水物 焼き芋プリン

## 会席料理「常盤」



## 会席料理「清滝」



## 会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 小松菜とかにのおひたし
- ・前菜 黒豆 鶏松風 海老
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 白味噌仕立ての湯豆腐
- ・皿物 ローストビーフと海老芋湯葉焼き  
豆乳クリームソース
- ・油物 海老と湯葉餅の天ぷら
- ・蒸し物 小海老茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん お吸い物 漬物
- ・水物 焼き芋プリン

## 「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 お吸い物 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」

