

花のいえ お料理御献立

令和4年12月～令和5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4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 河豚焼き白子
- ・前菜 黒豆 海老 小かぶ甘酢漬け
うに松風 かにさつま揚げ
- ・向付 鯛 サーモン ぼたん海老
- ・小鍋 鯿と京とうふの白味噌仕立て
- ・皿物 ローストビーフ 豆乳ポテトサラダ添え
- ・蒸し物 甘鯛かぶら蒸し
- ・油物 海老の天ぷら
ふわふわ豆腐れんこん挟み揚げ
- ・お食事 かに釜飯 吸物 漬物
- ・水物 わらびもち風すだちゼリー

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 河豚焼き白子
- ・前菜 黒豆 小かぶら甘酢漬け
うに松風 海老
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 鯿と京とうふの白味噌仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフ 豆乳ポテトサラダ添え
- ・油物 海老の天ぷら ふわふわ豆腐れんこん挟み揚げ
- ・お食事 白ごはん 吸物 漬物
- ・水物 わらびもち風すだちゼリー

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 京あげと小松菜のおひたし
- ・前菜 黒豆 小かぶら甘酢漬け うに松風 海老
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京とうふと玄米団子の白味噌仕立て
- ・皿物 ローストビーフ 豆乳ポテトサラダ添え
- ・蒸し物 磯のりと小海老の茶碗蒸し
- ・油物 海老の天ぷら
ふわふわ豆腐のれんこん挟み揚げ
- ・お食事 白ごはん 吸物 漬物
- ・水物 わらびもち風すだちゼリー

「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 吸物 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」

