花のいえ お料理御献立

令和5年12月～令和6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5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　湯葉とかにのおひたし
- 前　菜　黒豆　海老　牛肉の豆乳クリーム巻
  湯葉真丈　ごぼうの焼胡麻豆腐
- 向　付　鯛　サーモン　赤海老
- 小　鍋　牛肉と京とうふの味噌仕立て
- 皿　物　鰤の塩焼きと焼き野菜甘酢漬け
- 蒸し物　甘鯛かぶら蒸し
- 油　物　海老と子持ち公魚の天ぷら
- お食事　かに釜飯　吸物　漬物
- 水　物　クリームチーズプリン

会席料理「常盤」

会席料理「常盤」　7,260円

- 先　付　湯葉とかにのおひたし
- 前　菜　湯葉真丈　ごぼうの焼胡麻豆腐
  黒豆松葉　海老
- 向　付　鯛　サーモン
- 小　鍋　豚肉と京とうふの味噌仕立て
- 蓋　物　鯛のあら煮
- 皿　物　牛肉のたたきと焼野菜の甘酢漬け
- 油　物　海老と子持ち公魚の天ぷら
- お食事　白ごはん　吸物　漬物
- 水　物　クリームチーズプリン

会席料理「清滝」

会席料理「清滝」　5,142円

- 先　付　湯葉と小松菜のおひたし
- 前　菜　湯葉真丈　黒豆松葉　海老
  ごぼうの焼胡麻豆腐
- 向　付　鯛　サーモン
- 小　鍋　豚肉と京とうふの味噌仕立て
- 焼　物　鰤の塩焼と焼野菜甘酢漬け
- 油　物　海老と子持ち公魚の天ぷら
- 蒸し物　小海老の茶わん蒸し
- お食事　白ごはん　吸物　漬物
- 水　物　クリームチーズプリン

「夕定食」

「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。