

花のいえ お料理御献立

令和6年12月～令和7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6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 胡麻豆腐
- ・前菜 黒豆 海老 ちりめん山椒玉巻き
寒椿 猪肉射込こんにゃく
- ・向付 鯛 サーモン 小鮑
- ・小鍋 ふぐちりなべ
- ・皿物 蒸鴨肉のかぶら添え
- ・油物 天ぷら(海老 蓮根豆腐 青唐)
- ・蒸物 甘鯛かぶら蒸し
- ・お食事 かに釜飯 吸物 漬物
- ・水物 きなこプリン

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 胡麻豆腐
- ・前菜 ちりめん山椒玉巻き 黒豆
海老 猪肉射込こんにゃく
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 かに菊花つまれと
京とうふの白味噌仕立て
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 蒸鴨肉のかぶら添え
- ・油物 天ぷら(海老 蓮根豆腐 青唐)
- ・お食事 白ごはん 吸物 漬物
- ・水物 きなこプリン

会席料理「常盤」



会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・前菜 蓮根とごぼうのきんぴら 海老
ちりめん山椒玉巻き 黒豆
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 かに菊花つまれと
京とうふの白味噌仕立て
- ・皿物 蒸鴨肉のかぶら添え
- ・油物 天ぷら(海老 蓮根豆腐 青唐)
- ・蒸物 小海老の茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん 吸物 漬物
- ・水物 きなこプリン

「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 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」

