

花のいえ お料理御献立

令和7年12月～令和8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7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 蟹と水菜の白和え
- ・前菜 黒豆 海老 あんこうの西京焼き
さつま芋と紫芋の甘露煮 …ほか
- ・向付 鯛 ぶり 甘海老
- ・小鍋 牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て
- ・皿物 豚角煮と胡麻豆腐のパイ包み焼き
- ・蒸し物 甘鯛か、ぶら蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 ごぼう餅 青唐 ちらし梅)
- ・お食事 蟹釜飯 吸物 漬物
- ・水物 葛餅

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 蟹と水菜の白和え
- ・前菜 黒豆 海老 あんこうの西京焼き
さつま芋と紫芋の甘露煮 …ほか
- ・向付 鯛 ぶり
- ・小鍋 牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て
- ・蓋物 鯛のあら煮
- ・皿物 豚角煮と胡麻豆腐のパイ包み焼き
- ・油物 天ぷら(海老 ごぼう餅 青唐 ちらし梅)
- ・お食事 白ごはん 吸物 漬物
- ・水物 葛餅



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・前菜 蓮根とひじき煮 京のさつま揚げ
海老 さつま芋と紫芋の甘露煮
- ・向付 ぶり
- ・小鍋 牛すじ肉と京とうふの白味噌仕立て
- ・皿物 豚角煮と胡麻豆腐のパイ包み焼き
- ・蒸し物 小海老と帆立の茶碗蒸し
- ・油物 天ぷら(海老 ごぼう餅 青唐 ちらし梅)
- ・お食事 白ごはん 吸物 漬物
- ・水物 葛餅

「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 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」

