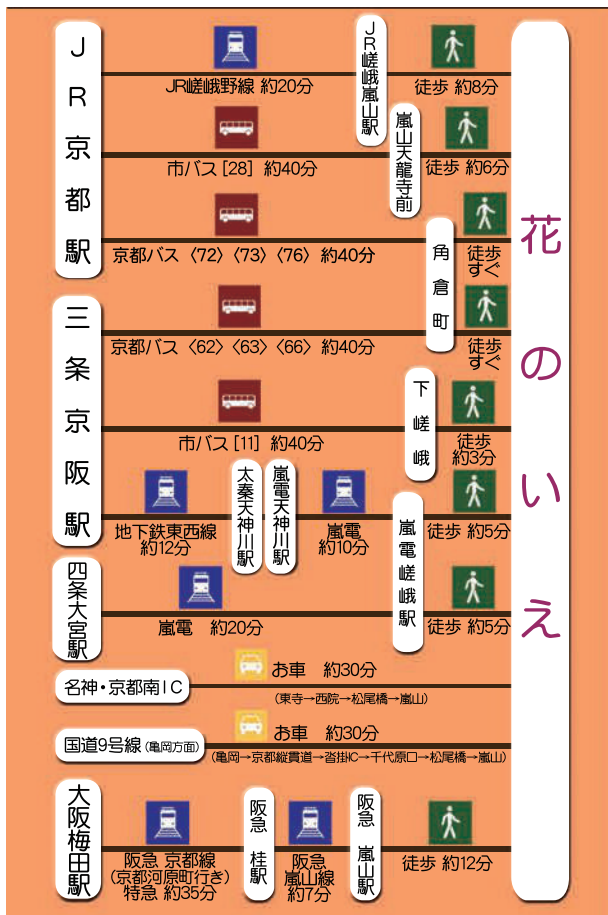




〒616-8382 京都市右京区嵯峨天龍寺角倉町 9
公立学校共済組合嵐山保養所

花のいえ

TEL : 075 (861) 1545
お電話はおかけ間違いのないようお願いします
FAX : 075 (882) 0371
ホームページ <https://hananoie.gr.jp>



令和7年9月1日～11月30日

昼食限定メニュー



「嵯峨野」「京花御膳」の
詳しい内容は、こちらと
ご確認下さい。
https://hananoie.gr.jp/plan_info/14141/

ご昼食



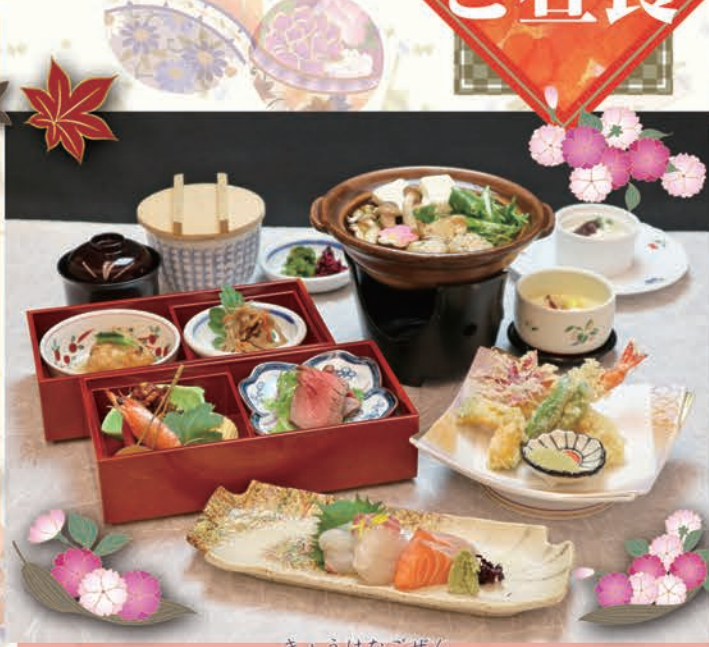
秋の昼会席「嵯峨野」 6,900円 (室料・税・サ込)

〈先付〉鯛と茄子の煮びたし
〈前菜〉かつをくるみ むかご 焼き栗
海老 南京カステラ さんま八幡巻き
〈向付〉鯛 サーモン
〈小鍋替わり〉松茸と鰻の土瓶蒸し
〈皿物〉帆立フライの白舞茸添え

〈蒸し物〉松茸と胡麻豆腐の玉め
〈油物〉天ぷら(海老 さつまいも
青唐 紅葉)
〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
〈水物〉あずきのパバロア



昼御膳「渡月」 4,000円 (室料・税・サ込)



秋の昼御膳「京花御膳」 5,500円 (室料・税・サ込)

〈箱膳〉(ハ寸)だし巻き玉子 海老
かつをくるみ
さつまいも甘露煮
(小皿)きんぴらごぼう
(小鉢)丸条ねぎがんも
(小皿)ローストビーフ
〈向付〉鯛 サーモン

きょうはなごぜん

〈小鍋〉豆腐と鶏つみれ団子の鍋
天ぷら
(海老 青唐 南京 紅葉)
〈蒸し物〉小海老と松茸の茶碗蒸し
〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
〈水物〉あずきのパバロア

昼のご宴会

ご利用時間 午前11時30分～午後3時

- ・2名様から最大80名様までのご宴会等にご利用いただけます。
- ・個室をご用意いたします。
- ・大浴場(人工温泉)「石の湯」「木の湯」もご利用いただけます。
- ・昼食限定メニュー以外のお料理(右記の会席料理等)は別途室料(お一人様484円)を頂戴致します。
- ・写真は令和7年の秋のお料理の一例です。料理内容は一部変更になる場合がございます。
- ・ご予約制となります。あらかじめご連絡お願いいたします。

ご夕食

ご宿泊

- ・ご夕食はお部屋でご用意いたします。
(別途室料はかかりません)
- ・お一人あたりの1泊2食のお値段は、
宿泊室料+ご夕食代金+朝食代金+宿泊税
となります。詳しくはお問い合わせ下さい。
- ・会席料理「高雄」をお付けした「華やぎプラン」
も2名様から承っております。

「夕食」
3,630円
(税・サ込)

※夕食は前泊の方のみの夕食となります

ご夕食の詳しい内容は、こちらとご確認下さい。
https://hananoie.gr.jp/plan_info/14137/



会席料理「高雄」 9,680円(税・サ込)

〈食前酒〉梅酒
〈先付〉胡麻豆腐とスモークサーモンの和風出汁
焼き茄子
かつをくるみ 焼き栗 海老
さんま八幡巻き 南京カステラ
〈前菜〉
〈向付〉鯛 サーモン 海老
〈小鍋替わり〉松茸と鰻の土瓶蒸し

〈皿物〉白味噌豆腐の豚肉包み焼き
白舞茸添え
〈蒸し物〉小海老と松茸の茶碗蒸し
〈油物〉天ぷら(海老 紫芋 紅葉)
〈お食事〉松茸釜飯 味噌汁 漬物
〈水物〉あずきのパバロア



会席料理「常盤」 7,260円(税・サ込)

〈先付〉鯛と茄子の煮びたし
〈前菜〉かつをくるみ 焼き栗 海老
さんま八幡巻き 南京カステラ
〈向付〉鯛 サーモン
〈小鍋替わり〉松茸と鰻の土瓶蒸し
〈蒸し物〉鯛のあら煮

〈皿物〉白味噌豆腐の豚肉包み焼き
白舞茸添え
〈油物〉天ぷら(海老 紫芋 紅葉)
〈お食事〉白ごはん 味噌汁 漬物
〈水物〉あずきのパバロア

夜のご宴会

ご利用時間 午後5時～午後8時30分

- ・ご宿泊を伴わないお食事のみの利用は別途室料(お一人様484円)を頂戴致します。
- ・2名様から最大80名様までのご宴会等にご利用いただけます。
- ・個室をご用意いたします。
- ・大浴場(人工温泉)「石の湯」「木の湯」もご利用いただけます。
- ・写真は令和7年の秋のお料理の一例です。料理内容は一部変更になる場合がございます。
- ・ご予約制となります。あらかじめご連絡お願いいたします。



会席料理「清滝」 5,140円(税・サ込)

〈先付〉鯛と茄子の煮びたし
むかご 焼き栗
海老 南京カステラ
〈向付〉鯛 サーモン
〈小鍋〉
京とふきのこの
和風仕立て
〈皿物〉
白味噌豆腐の豚肉
包み焼き 白舞茸添え
〈蒸し物〉
小海老と松茸の
茶碗蒸し
〈油物〉
天ぷら(海老 青唐
さつまいも 紅葉)
〈お食事〉
白ごはん 味噌汁 漬物
〈水物〉
あずきのパバロア