

花のいえ お料理御献立

令和4年9月～令和4年11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。

秋の華やぎプラン 会席料理「高雄」



【令和4年秋の華やぎプラン】

【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 むかご 海老 笹もち
さつまいもレモン煮 …など
- ・先吸物 松茸土瓶蒸し
- ・向付 鯛 サーモン ぼたん海老
- ・皿物 京豚の塩麴焼き
- ・蓋物 京の揚げ出し豆腐 深山あんかけ
- ・油物 海老と松茸の天ぷら 紅葉
- ・お食事 栗釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 スイートマロンプリン

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 氷頭なます
- ・前菜 むかご 海老 笹もち
さつまいもレモン煮 …など
- ・先吸物 松茸土瓶蒸し
- ・向付 鯛 サーモン
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 京豚の塩麴焼き
- ・油物 海老とさつまいもの天ぷら 紅葉
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 スイートマロンプリン



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 揚げ茄子のクリーム味噌
- ・前菜 海老 さつまいもレモン煮 …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 京の深山豆腐
- ・皿物 京豚の塩麴焼き
- ・油物 海老とさつまいもの天ぷら 紅葉
- ・蒸し物 松茸の茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 スイートマロンプリン

「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 味噌汁 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」



※いずれも、消費税・サービス料込の価格となります