



お料理は、「和食料理」「和洋折衷料理」よりお選びいただけます。

秋

Autumn
ver

お一人様 1泊2食付

※1名様より承ります。

10,909円

(税込参考価格) (税別・サ込)

12,000円

予約制 ご予約は前日まで

四季を楽しむ
スタンダードプラン

和食料理

先付 富有柿と小豆の白和え
造り 三種盛
おしるこ 伊勢うどんの小田巻き蒸し
台物 国産牛朴葉焼 えのき 白葱 水菜 田楽みそ
焼物 太刀魚塩こうじ焼 南瓜ふくさ はじかみ
揚げ物 若鶏玄米揚げ アブラカレイ唐揚げ ししとう レモン
強肴 秋刀魚みぞれ煮
酢物 このしろ菊花巻 胡瓜 土佐酢
御飯 むかご釜飯
香物 二種盛
留味 味噌汁 焼茄子
甘味 芋ようかん

和洋折衷料理

先付 富有柿と小豆の白和え
前菜 秋キノコとベーコンのキッシュ ポワソンテ
リーヌと答志島産桃取サーモンのルーレ
野菜のビクルス添え
造り 三種盛
魚料理 イサキのオープン焼き タブナード入りヴァン
ブランソース ジャガイモのピューレとプチレ
ギュム添え
肉料理 国産牛ロースのロースト しいたけのフリット
とうもろこしのコロッケ サツマイモのグリル
赤ワインソース
蒸物 伊勢うどんの小田巻き蒸し
御飯 むかご御飯
香物 二種盛
留味 味噌汁 焼茄子
デザート モンブランケーキとピスタチオマカロン
コーヒー 久居なしのコンフィー赤ワイン風味

※仕入れ状況によりメニューが多少変更になる場合がございます。

和洋折衷

