

四季を楽しむ

スタンダードプラン

spring ver

春

和食



和食料理

- 先付 しそ白魚
- 造り 三種盛
- おしるぎ 桜そば わらび
- 台物 国産牛柚子塩鍋 牛肉・ごぼう・菜の花・柚子
- 焼物 めばる西京焼 若桃甘露煮 はじかみ
- 揚げ物 海老コーン揚げ レンコンはさみ揚げ
- ししとう レモン
- 酢物 鯡南蛮漬
- 御飯 あさり釜めし
- 香物 二種盛
- 留味 若竹吸物
- 甘味 桜もち

和洋折衷料理

- 先付 しそ白魚
- 前菜 セルクルにつめたイタヤ貝と小エビのマリネ仕立て
デニッシュパン添え
- 造り 三種盛
- 魚料理 カジキマグロのあみ焼き ヴァンプランソース トマト風味
春野菜のフリット添え
- 肉料理 国産牛ロースのステーキ 赤ワインソース いろいろなプチ野菜添え
- 酢物 鯡南蛮漬
- 御飯 あさり釜めし
- 香物 二種盛
- 留味 若竹吸物
- デザート オペラケーキ(ベルギー産チョコレート)とイチゴマカロン
プチフルーツ添え

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。
※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



お一人様 1泊2食付

※1名様より承ります。

10,909円 (税別・税込)

(税込参考価格)

12,000円

予約制

ご予約は前日まで