

地元
特産

中勢編

みえ 旅紀行



公立共済やすらぎの宿
キャラクター

期間：2024年6月1日（土）～
2024年8月31日（土）

予約制

2日前の18:00まで

松阪牛・伊勢エビなど三重を代表する味覚をはじめ錦爽鶏、真サバ、黒鯛、大内山牛乳など
三重県産にこだわった地物食材を豊富に使ったお料理をご用意しております。

先付 つぶ貝酢味噌和え
前菜 ホウレン草のキッシュ クリームトマト
合鴨とチーズのパイ包み バルサミソース
三重県産錦爽鶏のメダイヨン
三重県産真サバのエスカベッシュ
造り 四種盛
魚料理 伊勢エビのローストと伊勢湾黒鯛ポワレ 夏野菜のグリル アメリカソース
肉料理 松阪牛ロース肉のステーキ 温野菜添え
選べるソース(赤ワインソース・おろしポン酢・シャリアンピンソース)より1種

酢物 湯引き鰹梅肉掛け
御飯 ひじき釜めし
香物 二種
留 味噌汁 彩り豆腐 あおさ
デザート パスクチーズケーキとドーム・オ・フランボア
ケーキ プチフルーツ添え
大内山牛乳プリン マンゴソース
コーヒー

※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。

お一人様

1泊2食付

※2名様より承ります。

16,500円 (税サ込)

