

四季を楽しむスタンダードプラン

予約制

ご予約は前日まで

お一人様

1泊2食付

12,000円 (税サ込)

※1名様より承ります。

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。

Summer
ver

夏

和食料理

先付	つぶ貝酢味噌和え
造り	三種盛
小吸物	すり身湯葉包み清汁
仕立て	とろろ昆布 じゅんさい
おしる	鶏ちまき
肉料理	ローストビーフ
	生野菜 ミニトマト
焼物	鮎塩焼 めかぶ養老寄せ
	はじかみ
揚げ物	キスグリーンピース揚げ
	茄子はさみ揚げ
	ししとう レモン
酢物	湯引き鰯梅肉掛け
御飯	ひじき釜めし
香物	二種盛
留挽	味噌汁 彩り豆腐
	あおさ
甘味	柏餅

和洋折衷料理

先付	しそ白魚
前菜	ベーコンとミックスビーンズの キッシュ 蕨焼きマグロのマリネ マスタードソース ビーフの パイ包み オーロラソース 北海道産ホタテ貝のポワレ トマトソース
造り	三種盛
魚料理	長崎県産イサキのポワレ 芽キャベツとプチトマトのロティ カレー風味のヴァンプランソース
肉料理	国産牛ロース肉のロースト プチ レギューム添え 赤ワインソース
酢物	湯引き鰯梅肉掛け
御飯	ひじき釜めし
香物	二種盛
留挽	味噌汁 彩り豆腐 あおさ
デザート	ドーム・オ・フランボアケーキと チョコレートマカロン プチフルーツ添え

※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。