



和食

四季を楽しむ

スタンダードプラン

春

Spring ver

先付 貝柱土佐酢和え
造り 四種盛
小吸物 蛤吸物 桜花
おしるぎ 笹おこわ
台物 牛鍋 国産牛 白菜 椎茸 えのき 水菜
焼物 ブリ 醤油 とうじ 焼 わかめ 真丈 はじかみ
揚げ物 ホッケ 竜田揚げ 菜の花 しんじょう
御飯 二種盛
香物 鯛釜めし
留物 あさり 味噌汁
甘味 桜餅 三色団子

予約制 ご予約は前日まで
お一人様 1泊2食付
※1名様より承ります。
12,000円
(税サ込)



和洋折衷

先付 貝柱土佐酢和え
前菜 アジのエスカベッシュ キャロットラペ
造り ナスとカモのアンサンブル チーズミートローフ バルサミコクリーム
魚料理 四種盛
肉料理 鰯のポワレと野菜のバターソテー ラタトゥユ添え ブイヤベースソース
魚料理 国産牛 ロース肉のステーキ プチレギュム添え
肉料理 赤ワイン風味のデミグラスソース
御飯 ホタルイカ 酢みそ掛け
香物 鯛釜めし
留物 二種盛
デザート あさり味噌汁
コーヒー タルト ポワールとフルーツ添えブルーベリーソース

当ホテルでは伊賀米を使用しております。
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。
※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。