

和食料理

先付 シマダコ 青菜和
造り 四種盛 おしのぎ 茶そばとろろ芋
台物 牛鍋 国産牛牛もつ えのきしいたけ ニラ
冷し鉢 冬瓜冷やしあん
焼物 鮎塩焼 彩り親子寄せ はじかみ
揚物 キス 梅肉 あられ揚げ 椎茸 えび 詰
御飯 鱧南蛮漬
酢物 釜めし 白ごはん 香物 二種盛
留碗 味噌汁 いか白子 つみれ じゅんさい
甘味 マスカット 葛もち アサイー わらびもち
あんずゼリー



当ホテルでは伊賀米を使用しております。

和洋折衷料理

先付 シマダコ 青菜和え
前菜 シーフードと赤キャベツのセルクル仕立てと
造り マグロとイタヤ貝のアンサンブル バルサミコソース
魚料理 四種盛
肉料理 カジキ マグロのあみ焼き 野菜のトマト煮と
料理 パプリカ風味 ヴェンブランソース
肉料理 国産牛 ロース肉のステーキ 温野菜の
肉料理 バターソテー グリーンソースと赤ワイン風味のソース
酢物 鱧南蛮漬
御飯 釜めし 白ごはん 香物 二種盛
留碗 味噌汁 いか白子 つみれ じゅんさい
デザート ムース シトロン ケーキ フランボワーズソース
コーヒーマスケットのコンフィとフルーツ添え



四季を楽しむ

スタンダードプラン

Summer
夏

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。

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)

