

和洋折衷



和洋折衷料理（一例）

前菜 水タコと平貝のフリドメール
造り 四種盛
魚料理 愛媛産真鯛のボワレと
ハマグリ、白ワイン蒸し
肉料理 国産牛ロース肉のリンレ
御飯 釜めし白ごはん
デザート 瀬戸内レモンのレアチーズケーキ

和食



和食料理（一例）

造り 四種盛
台物 牛肉きのこ鍋
焼物 太刀魚白醤油焼 焼栗
揚げ物 カレイ唐揚げ 南瓜鶏そぼろ包み揚げ
御飯 釜めし白ごはん
甘味 おはぎ 柿餅 プチ焼芋

四季を楽しむ

スタンダードプラン



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。

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）