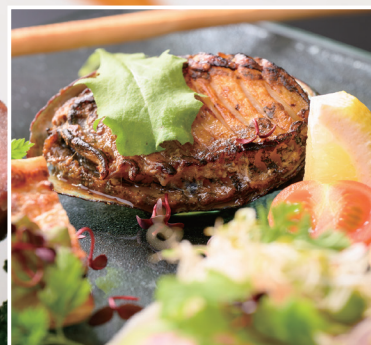


地元特産



「アワビ・松阪牛・伊勢エビ」など三重を代表する味覚をはじめ
スズキやハマグリ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。

みえ 旅紀行

伊賀米
使用

- 先付 帆立柚子胡椒和え
前菜 アワビのポワレ バルサミコ風味
ブリニとマグロタタキのクルネ バジルソース
キノコのキイシュ トマトソース 紅心大根とシーフードのマリネ
- 造り 四種盛
魚料理 三重県産ブイヤベース(伊勢エビ、スズキ、ハマグリ)
サフラン風味
- 肉料理 A5松阪牛ロースのステーキ 温野菜添え
選べるソース(赤ワインソース・おろしポン酢・
シャリアンポンソース)より1種
- 酢物 あん肝ポン酢 もみじおろし 葱
御飯 釜めし 白ごはん
香物 二種盛
留碗 味噌汁 あさり なめこ
- デザート パリプレストとピスタチオムース フルーツ添え
カスタードプリン抹茶風味
- 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。

期間:

2025年12月1日(月)～2026年2月28日(土)

予約制 2日前の18:00まで

お一人様

1泊2食付

16,500円(税サ込)

※2名様より承ります。



公立共済やすらぎの宿
キャラクター

