

魚料理
肉料理
デザート

シーフードのカクテル
ブリニとサーモンのシャンテイー
ポロニアハムのルーレ
イトヨリ鯛とバナメイエビのポービエット仕立て
国産牛ロース肉のリソレ
フランボワーズケーキとイチゴショートケーキ

前菜

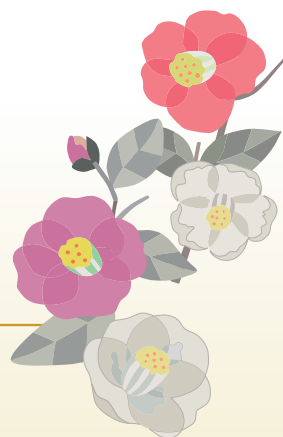
和洋折衷料理（一例）

シーフードのカクテル エビのマリネ仕立て
ブリニとサーモンのシャンテイー
ポロニアハムのルーレ
イトヨリ鯛とバナメイエビのポービエット仕立て
国産牛ロース肉のリソレ
フランボワーズケーキとイチゴショートケーキ



和食料理（一例）

造り 四種盛
台物 豆乳鍋牛肉白菜椎茸えのき水菜
焼物 鰯山椒オリブ焼き里芋串
揚げ物 エイヒレ唐揚げ海老春巻揚げ大根もち
御飯 釜めし白ごはん
甘味 みたらし大福紅いもドーナツ



四季を楽しむ

スタンダードプラン

Winter 冬

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)