

当ホテルでは伊賀米を使用しております。

前菜 セルリルにつめたポテトとハモの梅肉ドレッシング  
造り 四種盛 魚料理 イトヨリ鯛のポワレ  
肉料理 国産牛ロース肉のリゾレ  
デザート フランボワーズムースケーキとイチゴのショートケーキ

※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。

和洋折衷料理  
(一例)

和食料理  
(一例)

小鉢 ハモの湯引きとお刺身ハモしんじょう  
造り 四種盛  
台物 ゴボウ 白菜 しいたけ えのき 水菜 和風仕立て  
焼物 太刀魚 白醤油漬  
甘味 かるかん 胡麻 花レンコン 海老とさくさく揚げ  
白桃くずまんじゅう さくらんぼゼリー  
ロールケーキ

※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。

四季を楽しむ  
スタンダードプラン

夏 Summer

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。

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。

14,500円(税サ込)