

花のいえ お料理御献立

令和2年9月～令和2年11月

※食材の仕入れ等の事情により、メニューは一部変更になる場合がございます。

秋の華やぎプラン

会席料理「高雄」 9,680円



【令和2年秋の華やぎプラン会席コース】

【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 焼くるみ胡麻豆腐
- ・前菜 かつをくるみ 海老
みょうが甘酢 …など
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・向付 鯛 サーモン ぼたん海老
- ・皿物 京鴨の錦糸巻き
- ・油物 海老と松茸の天ぷら
- ・蒸し物 鶏そぼろ南京饅頭
- ・お食事 松茸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 あずきプリン

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 焼くるみ胡麻豆腐
- ・前菜 かつをくるみ 海老
みょうが甘酢 …など
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・向付 鯛 サーモン ぼたん海老
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフと南京饅頭
- ・油物 海老と舞茸の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 あずきプリン



会席料理「常盤」 7,260円

会席料理「清滝」 5,142円



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 焼き茄子の胡麻クリーム
- ・前菜 かつをくるみ 海老 …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 白豆腐とつみれ団子の和風出汁仕立て
- ・皿物 ローストビーフと南京饅頭
- ・油物 海老と舞茸の天ぷら
- ・蒸し物 松茸の茶碗蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 あずきプリン

「夕定食」 3,630円

- ・箱膳 四種
 - ・小鍋 湯豆腐
 - ・蒸し物 茶碗蒸し
 - ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
 - ・水物 季節のデザート
- (箱膳、小鍋、蒸し物の内容は、季節により変わります)

※夕定食は宿泊者のみのお食事となります。

「夕定食」 3,630円

