

花のいえ お料理御献立

令和3年9月～令和3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」



【令和3年秋の華やぎプラン】

【会席料理「高雄」 9,680円】

- ・食前酒 梅酒
- ・先付 菊花ときのこのおひたし
- ・前菜 海老 干し柿 栗渋皮煮 …など
- ・向付 鯛 ぼたん海老
まぐろ いか黄金造り
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・皿物 京鴨の塩焼き サラダ添え
- ・油物 海老 松茸 紅葉の天ぷら
- ・蒸し物 松茸の茶わん蒸し
- ・お食事 松茸釜飯 味噌汁 漬物
- ・水物 小豆抹茶プリン

会席料理「常盤」 7,260円

- ・先付 菊花ときのこのおひたし
- ・前菜 海老 干し柿 栗渋皮煮 …など
- ・向付 鯛 まぐろ
- ・吸物替わり 松茸土瓶蒸し
- ・蓋物 鯛あら煮
- ・皿物 ローストビーフ サラダ添え
- ・油物 海老と紅葉の天ぷら
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 小豆抹茶プリン



会席料理「常盤」

会席料理「清滝」



会席料理「清滝」 5,142円

- ・先付 茄子含め煮
- ・前菜 海老 干し柿 のし梅紅葉 …など
- ・向付 鯛 サーモン
- ・小鍋 きのこと豆腐の鍋
- ・皿物 ローストビーフ サラダ添え
- ・油物 海老と紅葉の天ぷら
- ・蒸し物 松茸の茶わん蒸し
- ・お食事 白ごはん 味噌汁 漬物
- ・水物 小豆抹茶プリン

「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」



※いずれも、消費税・サービス料込の価格となります