

宿泊お料理

お食事のみをご希望の場合
お一人様7,700円(税込)

〈先付け〉 山芋ムース 鼈甲飴
〈前 菜〉 紅葉豆腐 南瓜むかご 蟹身菊花詰巻き
高野黒胡麻味噌田楽 秋鮭と薩摩芋の白和え
合鴨有馬山椒煮 海老栗袱紗焼き
揚げ蓮根 松葉銀杏
〈造 里〉 鉢鮪 勘八 真鯛 目鯛 牡丹海老
〈台の物〉 鮑の踊り焼 バター割醤油 野菜一色
〈煮 物〉 牛タンシチュー 赤味噌仕立て パイ包み
〈蒸し物〉 蕪六法海老射込み 銀鮎 水菜 しほり生姜
〈御凌ぎ〉 季節の炊き込み御飯
〈汁 物〉 本日のお味噌汁・お新香
〈水菓子〉 紅芋プリン

薫りを味わう 秋の会席

開催期間
2021

9/1(水) -
11/30(火)

※仕入れ状況により内容が
変更となる場合がございます。
予めご了承くださいませ。
※写真は盛り付け一例です。

各種日帰りご宴会・慶事・ご法要でもご利用頂けます

ゴルフ宿泊 お料理

※お食事のみのご提供はしていません。

〈前 菜〉 秋鮭と薩摩芋の白和え 合鴨有馬山椒煮
海老栗袱紗焼き 揚げ蓮根 松葉銀杏
〈造 里〉 鉢鮪 勘八 真鯛
〈台の物〉 鰻籠山高原豚のみぞれしゃぶしゃぶ 薄餡仕立て
野菜一色
〈蓋 物〉 蕪六法海老射込み 銀鮎 水菜 しほり生姜
〈蒸し物〉 茶碗蒸し 貝柱 銀杏 菊花餡
〈御凌ぎ〉 季節の炊き込み御飯
〈汁 物〉 本日のお味噌汁・お新香
〈水菓子〉 紅芋プリン

