

懐石コース 和洋中 8品 6,500円 個人盛



おすすめ

- ★**県産黒毛和種牛ヒレステーキ**
黒胡椒とオニオンのソース
- ・和前置き合わせ(黒ミル貝柚子和え山菜・ふぐ胡麻焼き・桜松葉)
 - ・造里4点盛り(鮪トロ・寒八・帆立・牡丹海老)
 - ・鱈しんじょうとタラの芽蒸し 南瓜 桜麩
 - ・寿司5点盛り(鮪・小鯛・海老つぶ・車子)
 - ・県産ヒラメの蒸し焼き&天使の海老のムニエル 香草風味の白ワインソース
 - ・海老と白身魚の柔らか饅頭 ホタテ豆乳スープ仕立て
 - ・菜の花添え
 - ・マスカルポーネチーズのムースにフルーツ

懐石コース 和洋中 9品 5,500円 個人盛



おすすめ

- ★**県産黒毛和種サーロインステーキ**
黒胡椒とオニオンのソース
- ・黒ミル貝柚子和え うるい
 - ・造里3点盛り(鮪・ハマチ・シャコ)
 - ・鱧田楽 前盛
 - ・桜葉彩蒸し 桜麩 南瓜
 - ・メ小鯛 菜の花 黄味酢 蓮根の芽
 - ・寿司3点盛り(鮪・炙りサーモン・酒蒸し帆立)
 - ・蕎麦
 - ・糀漬

卓盛コース 和洋中 7品 4,500円



おすすめ

- ★**牛すね肉のポトフ仕立て**
- ・洋前菜盛り合わせ(レバー・パテカシス・ジュレ・アカニシ貝のスモーク・桜チーズ・真ツブのマスタード和え・ホタテスモーク)
 - ・長芋と豆腐のヘルシーホワイトソースグラタン 鶏肉と海老ボール
 - ・山菜と鰯寿司
 - ・造里3点盛り(鮪・ハマチ・甘海老)
 - ・天ぷら盛り合わせ(烏賊二色揚げ・山菜)
 - ・鶏そぼろ御飯

各コースおトクな飲み放題PLAN プラスメニュー

- プラス 120分 スペシャルコース
- +2,000円** (税・サービス料込み)
- ビール(瓶)/スコッチウイスキー12年/焼酎(米・麦・芋)
日本酒/ワイン(赤・白)/サワー3種/梅酒
ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種
- さらに800円プラスで...
生ビール付 スペシャルコース
- 2,800円** (税・サービス料込み)
- プラス 120分 スタンダードコース
- +1,500円** (税・サービス料込み)
- ビール(瓶)/スコッチウイスキー/焼酎(麦・芋)/日本酒
ノンアルコールビール/ソフトドリンク各種
- さらに300円プラスで...
ワイン付 スタンダードコース
- 1,800円** (税・サービス料込み)

プチケーキ 盛合せ



¥20,000~ (税・サービス料込み)

20名様~30名様分となります。

りんごシャーベット 一個 ¥300

人数・ご予算に合わせてご予約承ります。

宴会プラン ご利用のお客様

- 1泊(素泊まり)
- お一人様 **4,840円** (税・サービス料込み)
- 1泊(朝食付)
- お一人様 **5,840円** (税・サービス料込み)

宿泊ご優待

