



ご昼食のご案内 ～5月（皐月）～

母屋膳 (7,350円)

- 一、小鉢 ウド木の芽味噌かけ
(日替わりでもう一品)
- 一、前菜 六種盛り
- 一、椀物 うぐいす豆腐
- 一、刺身 日替わり二種
- 一、蒸し物 新玉葱の蒸し物
- 一、揚げ物 アスパラと車海老の香草焼き
- 一、中皿 豆腐サラダ
- 一、主菜 鯛の黒胡椒ソース
- 一、雑穀にぎり寿司、味噌汁
- 一、デザート、有機栽培コーヒー

記念日や大切なお集まりの事にお勧め、
料理長自慢のお献立でございます。

※前日迄に要予約

ふかほり膳 (5,250円)

- 一、先付 ウド木の芽味噌かけ
- 一、前菜 六種盛り
- 一、椀物 うぐいす豆腐
- 一、刺身 日替わり一種
- 一、蒸し物 新玉葱の蒸し物
- 一、揚げ物 アスパラと車海老の香草焼き
- 一、中皿 豆腐サラダ
- 一、主菜 鯛の黒胡椒ソース
- 一、雑穀ご飯、香物、味噌汁
- 一、デザート、有機栽培コーヒー

旬の食材をたっぷり使った御献立でございます。

天然温泉のご案内

お食事をしていただいたお客様は大浴場も
ご利用いただけます。
内湯と露天風呂があり、美人の湯と評判の
お風呂をお楽しみくださいませ。

ご利用時間 11:30～14:30 (食事・温泉)
温泉ご利用のお客様にはフェイスタオルを
ご用意しております。

ふかほりかご膳 (3,800円)

- 一、前菜かご盛り
- 一、中皿 豆腐サラダ
- 一、主菜 鯛の黒胡椒ソース
- 一、雑穀ご飯、香物、味噌汁
- 一、デザート、有機栽培コーヒー

気軽にお召し上がられます御献立でございます。
(10名様限り、カウンター席のご案内になります)

夜のお食事

要予約 18:00～22:30 (温泉含む)

8,400円、10500円 (税込価格)

小鉢、前菜、椀物、お造り、煮物
蒸し物、中皿、主菜、雑穀寿司
デザート、有機栽培コーヒー

料理長自慢の雑穀寿司を味わっていただけ
人気のコースです。

マイクロバスでの送迎も行っております。
詳細はご相談くださいませ。

