

一月 花会席

(朝・夕2食付宿泊プラン限定 6,000円)

御 献 立

先 付

江戸菜煮浸し

釜上げしらす

白胡麻豆腐

べっこう餡 山葵

富士山サーモン燻製小袖寿司

河豚皮煮凍り 黒豆 青唐

温 菜

白子スープ蒸し

焼餅 椎茸

ちり酢あん 振り柚子

造 り

鮪 鯛

あしらい 土佐醤油

煮 物

海老芋饅頭鶏そぼろ射込み

金時人参 青味

共地あん 針柚子

焼 物

鰯香草焼

チーズリゾットのおやき

ピメント 浅月

食 事

夢ごち米白御飯

香 の 物

盛り合せ

止 椀

赤だし

デザート

グラマラッカ

※食物によるアレルギーをお持ちの

お客様は予め係にお伝えください

※仕入れの都合により内容の一部が

変更となる場合がございます。

予めご了承下さい。

一月 桐会席

(朝・夕2食付宿泊プラン限定 8,000円)

御 献 立

先 付 江戸菜煮浸し

釜上げしらす

白胡麻豆腐

べっこう餡 山葵

富士山サーモン燻製小袖寿司

河豚皮煮凍り 黒豆 青唐

温 菜 白子スープ蒸し

焼餅 椎茸

ちり酢あん 振り柚子

造 り 寒鰯 鮪 鯛

あしらい 土佐醤油

煮 物 海老茅饅頭鶏そぼろ射込み

金時人参 青味

共地あん 針柚子

焼 物 鰯香草焼

チーズブリゾットのおやき

ピメント 浅月

和牛ローストサラダ 胡麻ダレ

食 事 夢ごこち米白御飯

香 の 物 盛り合せ

止 椀 赤だし

デザート グラマラッカ

※仕入れの都合により内容の一部が
変更となる場合がございます。
予めご了承下さい。

一月 葵会席

(朝・夕2食付宿泊プラン限定 12,000円)

御 献 立

旬 菜 ずわい蟹身だし 水菜浸し

いくら

白胡麻豆腐 汲み湯葉

べっこう餡 山葵

芥 小海老 黄身辛子和え

鮫肝 生麩

大葉椎茸 白葱

柚子みそ掛け

富士山サーモン煙製小袖寿司

たらの芽田楽 唐墨

温 菜

白子スープ蒸し

焼餅 椎茸

ちり酢あん 振り柚子

造 り

寒鰯 鮪 鯛

あしらい 土佐醤油

煮 物

海老芋饅頭鶏そぼろ射込み

金時人参 青味

共地あん 針柚子

焼 物

冬鰯柚香焼

露の塔田楽 千枚蕨

河豚竜田揚げ

酢橘 青唐

食 事

梅しらす釜炊きご飯

香 の 物

盛り合せ

止 椀

赤だし

※仕入れの都合により内容の一部が
変更となる場合がございます。
予めご了承下さい。