

DINNER INFORMATION

宿泊者限定 夕食のご案内

2024.9/1 (日) - 11/30 (土)

秋のおしながき【匠味】

先付け

山芋豆腐
昆布締めサーモン 黄身酢

八寸

秋刀魚けんちん焼き
むかごしめじ紅葉真丈
栗袱紗焼き

蟹菊花砵巻き

無花果赤ワイン煮

薩摩芋レモン寄せ

造り

本日のお刺身五種盛り

台の物

麓山高原豚の肩ロース
蒸籠蒸し

蒸し物

茶碗蒸し 秋鱧 なめこ梅煮

揚げ物

里芋揚げ出し 合鴨 栗
エリンギ茸天婦羅
松葉銀杏

食事

鶏五目ご飯
(ブッフエ形式)

吸い物

舞茸のかきたま汁
(ブッフエ形式)

水菓子

ブルーベリープリン

お食事のみをご希望の場合
お一人様 6,600円



※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。 ※表示価格は税込