



※イメージです

「あすなろ」

前菜は水上高原が贈るアンティパストミスト「6ホールの宝石箱」。お造りには「奥利根大岩魚の薄造り」。焼き物替わりには「フカヒレの姿煮込みと大根の煮物」と、こだわりの食材と季節の野菜をふんだんに使いました。進め肴には、特選国産牛のすき焼き（夏季はしゃぶしゃぶ）など、旬の地元産材を味わえるワンランク上の宴会メニューです。

お一人様・1泊2食付（消費税込・入湯税別）

平日 12,960円～

休前日 15,120円～

《 御献立例 》

- 食前酒 果実酒
- 先付 旬の一品
- 前菜 6ホールの宝石箱 水上高原が贈るアンティパストミスト
- お造り 奥利根大岩魚の薄造り 彩り野菜添え
- 焼き物替わり フカヒレの姿煮込みと大根の煮物 餡かけソース
- 変わり鉢 アジアの香り漂う天使海老のフリット
春巻きのケース スパイシーな海老マヨソース
- 酢肴 旬の吟選素材の酢の物
- 進め肴 特選上州和牛すき焼き 季節野菜添え
(夏季シーズンはしゃぶしゃぶに変更)
- 御食事 握り寿司・お吸い物
- デザート 3種類のデザートバリエーション
- 珈琲 コーヒー

※季節や仕入れ状況により一部メニューが変更となる場合がございます