



※イメージです

「からまつ」

お造りに「山里の恵み もみじ鱈 熊笹蒟蒻 汲みあげ湯葉」、旬菜皿に「15種のハーブと野菜の湯葉サラダ」など水上高原の大地に育まれた季節の野菜をとりいれました。

進め肴の「上州下仁田ポークのしゃぶしゃぶ」を豆乳スープと旬の野菜と山の幸の2種の特製ソースでお楽しみいただけます。

お一人様・1泊2食付 (消費税込・入湯税別)

平日 9,720円～

休前日 11,880円～

《 御献立例 》

- 🍷 食前酒 果実酒
- 🍷 先付 旬の小鉢 3種
- 🍷 お造り 山里の恵み
もみじ鱈 熊笹蒟蒻 汲みあげ湯葉 野菜
- 🍷 旬菜皿 15種のハーブと野菜の湯葉サラダ
- 🍷 焼き物 若鳥の季節焼き 旬野菜いろいろ
(落味噌焼き、レモンペッパー焼き、柚庵焼きなど)
- 🍷 蒸し物 本日のお魚と野菜のヴァポーレ
中華風ネギソース
- 🍷 進め肴 上州下仁田ポークのしゃぶしゃぶ 豆乳スープ
旬の野菜と山の幸 特製ソース2種
- 🍷 御食事 またぎの汁めし・香の物
- 🍰 デザート 季節のフルーツパフェ
- ☕ 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