



「しらかば」

前菜は彩り美しい「旬菜花籠盛り」、焼き物・進魚・お食事には季節の野菜をふんだんに使い、特選国産牛のすき焼き（夏季はしゃぶしゃぶ）など、旬の地元産材をふんだんに味わえる宴会メニュー。

お一人様・1泊2食付（消費税込・入湯税別）

平日 11,340円～

休前日 13,500円～

《 御献立例 》

- 🍷 食前酒 果実酒
- 🍷 先付 ハモンみなかみとモッツアレラチーズ
ドライトマトのカオヤーピン包み
- 🍷 前菜 旬菜花籠盛り
- 🍷 お造り 本日のお魚イタリア風お刺身仕立て
塩醤油とジュレ
- 🍷 汁物 季節のお勧めスープ
（山菜ロワイヤル・夏野菜の冷製スープ・茸のパイ包み焼き
など）
- 🍷 焼き物 川魚の特製味噌田楽
- 🍷 旬菜皿 もみじ鱈と谷川ベーコンのグリル・de・シーザーサラダ
- 🍷 進め肴 特選国産牛のすき焼き 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 季節のわっぱ飯・マタギ汁・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