

湯けむりステイ 冬の美食

ふぐコースディナー付 宿泊プラン

夕食御献立

前 菜	ふぐ唐揚げ、銀杏松葉、芽葱姑 鮫肝土佐煮とガーリックトースト メ鯯と千枚かぶら 帆立西京焼、唐墨大根 ふぐ皮味噌和え、菜花辛子漬け
温 物	豆乳玉地蒸し 鱈鱈すっぽん餡掛け
刺 身	下関産炙りふぐ薄造り、鮪、甘海老
煮 物	羽多酒蒸し 柚子胡椒仕立て 揚げ京芋、とろろ昆布、聖護院大根、九条葱
進 肴	黒毛和牛ロースト 卸しポン酢
御 飯	ふぐ雑炊 香の物
デザート	メロン、洋梨、メロンジュレ、 甘王シャーベット

※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます。

あらかじめご了承ください。