

50万人到達記念！ 夕食 新メニュー登場

厳選 冬の特別コース

こはるびより

「小春日和」

いつもよりちょっと豪華に、厳選した高級食材で贅沢なひとときを。通常メニューに加え、国産牛の陶板焼き、金目鯛のせいろ蒸しをご用意いたしました。

平成27年2月1日(日)から平成27年3月31日(火)まで

特別コース 宿泊料金(1泊2食付) ※ 税・サービス料込み

平日 組合員価格 7,348円(一般料金 12,648円)

休前日 組合員価格 8,937円(一般料金 14,237円)

スペシャル★サンクス助成(1,000円)適用後の価格です。さらに組合員価格には保養所宿泊助成(5,300円)を適用しています。また、1室3名以上でご利用の場合、ファミリー・グループ割引が適用となります。

～ご宿泊日の2日前までにお申込みください～



特別コース 冬「小春日和」

- 一、本日の前菜、又は先付け、酢の物※
 - 一、御造り 本鮪と旬の白身の二点盛り
妻いろいろ 大葉 小菊 山葵
 - 一、蓋物 本日の蓋物※
 - 一、焼物 (陶板) 国産牛 サーロインステーキ
付け合わせいろいろ 塩 山葵
 - 一、台の物 海鮮せいろ蒸し
地金目 活帆立 海老 蟹足 若布
ブロッコリー カリフラワー 薬味
ポン酢
 - 一、揚げ物 本日の揚げ物※
 - 一、御飯 静岡産 あいちのかおり
 - 一、香の物 本日の香の物※
 - 一、御椀 本日の御椀※
 - 一、甘味 本日の甘味※
- ※印の「本日の～」につきましては、裏表紙の通常夕食メニューのお料理を、奇数日・偶数日に応じてご提供いたします。