

50万人到達記念！夕食 新メニュー登場

厳選 秋の特別コース

「夜長の宴」

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、「黒毛特選和牛静岡そだち」をせいり蒸しでご用意いたしました。秋の味覚「松茸」は釜飯で、蓋を開けた時に広がる香りをお楽しみください。

平成26年11月30日(日)まで

秋の特別コース 宿泊料金(1泊2食付) ※ 税・サービス料込み

平日 保養所宿泊助成適用後 7,279円(一般価格 12,579円)

休前日 保養所宿泊助成適用後 8,868円(一般価格 14,168円)

更に、11月は1,000円の特別割引が適用となります。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。

※ 仕入れ状況により「黒毛特選和牛静岡そだち」が入手できない場合は、和牛A4ランク以上のお肉を提供させていただきます。

～ご宿泊日の2日前までにお申込みください～



秋の特別コース「夜長の宴」

一、本日の前菜、又は

本日の小付け、先付け※

一、御造り 五種の魚貝の盛り合わせ

妻いろいろ 大葉

小菊 本山葵

一、蓋物 本日の蓋物※

一、焼物 本日の焼物※

一、台の物 和牛せいり蒸し

もやし ピーマン

人蔘 松茸 南瓜

ごまだれ ポン酢 薬味

一、揚げ物 本日の揚げ物※

一、釜飯 茸炊き込み

(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、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。