

秋の味覚満喫!

期間

9月13日(土) ~ 10月26日(日)

11:00 ~ 15:00 (LO14:00)

休業日 毎週月・火・水曜日 (月曜日が祝日の場合は営業)



季節限定の秋の味覚を
大自然に囲まれたレストランで
じっくりと...

秋の味覚 栗づくしランチミニ会席

完全予約制

※3日前までのご予約を
お願いいたします。

3300(税込)円

お品書き



- 先付け 栗すり流し
- 前菜 吹き寄せ盛り
栗伊賀揚げ 柿玉子 安倍川栗団子 里芋田楽
麦こがし 松葉ソーメン 揚げ紅葉麩 蓮根せんべい
- 向付 鮪 昆布ヅケ(サーモン 帆立貝柱)
栗豆腐湯葉巻き
あしらえ一式
- 吸物 土瓶蒸し (鱧 栗団子 しめじ 銀杏 紅葉麩 マイクログリーンビノ)
- 焚合 栗豚巻き 鶏肉治部煮 海老 厚焼玉子 しめじ
紅葉人参 枝豆
- 油物 中山揚げ
海老 茄子 南瓜 エリンギ オクラ
大根おろし 天出汁
- ご飯 栗ごはん 黒いりごま

※食材の仕入れ状況により、上記期間や内容の変更もございます。

ご予約・お問い合わせ

なかやま 花の森ホテル TEL089-967-1666