

秋の味覚満喫!

期間

9月14日(土) ~ 10月27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
ごゆっくりと・・・

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
栗松風 里芋 麦こがし 松葉ソーメン
揚げ紅葉麩 蓮根せんべい
- 向付 栗豆腐湯葉巻き
昆布(サーモンさより) こんにやく
あしらえ一式
- 吸物 土瓶蒸し (鱧 栗団子 しめじ 銀杏 紅葉麩 マイクログリーンピノ)
- 蓋物 萩蒸し (小鱈 栗 銀杏 小豆) 銀餡
- 焼物 サーロインミニステーキ
マロンニョッキ ポテトタルタル焼き 焼き栗
アスパラ梅酢漬け 人参味噌漬け 揚げ南瓜
白ドレッシング ステーキソース
- ご飯 栗ごはん 黒いりごま

※栗の仕入れ状況により、上記期間や内容の変更もごさいます。

ご予約・お問い合わせ

なかやま 花の森ホテル TEL 089-967-1666