

秋の味覚満喫!

期間

9月19日(土) ~ 10月25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)
※9月21日(月) ~ 9月23日(水)は通常の営業となります。



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
栗伊賀揚げ 柿玉子 栗甘露煮 麦こがし
松葉ソーメン 揚げ紅葉麩 蓮根せんべい |
| 向付 | 鮭 ヒラマサ 昆布(サーモン) 栗くず豆腐
あしらえ一式 |
| 吸物 | 土瓶蒸し (鰻 栗団子 しめじ 銀杏 紅葉麩 マイクログリーンピーノ) |
| 焚合 | 海老旨煮 鶏肉しぐれ煮 栗甘露煮 蓮根いとこ煮
スナッPEndウ |
| 油物 | 中山揚げ
海老 茄子 南瓜 玉葱 甘長とうがらし
大根おろし 天出汁 |
| ご飯 | 栗ごはん |

※栗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 TEL 089-967-1666