

白身魚の香草パン粉焼きディナー



※写真はイメージです。

★2100円(705kcal)

営業時間
17:30~20:00

ミートローフ バルサミコ

ズッキーニの生姜ソテー

白身魚の香草パン粉焼き トマトソース

御飯 香の物

わかめと長ねぎ、渦巻き麩の合わせ味噌汁

珈琲または紅茶

★3030円(1069kcal)

ミートローフ バルサミコ

蕪のコンソメ煮

軟骨入りひき肉射込み

ズッキーニの生姜ソテー

甘エビのマリネ

白身魚の香草パン粉焼き トマトソース

御飯 香の物

わかめと長ねぎ、渦巻き麩の合わせ味噌汁

ガトーショコラ オレンジとクリーム添え

珈琲または紅茶



※写真はイメージです。

米

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の
有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。
表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

豚肉の薬膳白湯鍋御膳



※写真はイメージです。

★3030円(1230kcal)

冷やし海鮮茶碗蒸し

蟹団子のチリソース

ひき肉とキャベツの

オイスターソース炒め

浅利のコチュジャン和え

豚肉の薬膳白湯鍋仕立て

御飯

香の物

茄子と長ねぎの赤だし味噌汁

洋梨入りフロマージュ・ブラン

白ワインゼリー

珈琲または紅茶



※写真はイメージです。

★2100円(919kcal)

冷やし海鮮茶碗蒸し

ひき肉とキャベツの

オイスターソース炒め

豚肉の薬膳白湯鍋仕立て

御飯

香の物

茄子と長ねぎの赤だし味噌汁

珈琲または紅茶

米

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。

食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承ください。

表示金額はすべて、消費税・サービス料を

含んでおります。

営業時間
17:30~20:00

お刺身御膳



※写真はイメージです。

★2100円(626kcal)

大根の煮物と鶏治部煮 山葵餡かけ
水菜と湯葉の煮浸し
お刺身(鮪、勘八、甘海老、帆立)

御飯

香の物

とろろ昆布とオクラの吸い物
珈琲または紅茶

★3030円(898kcal)

大根の煮物と鶏治部煮 山葵餡かけ
蓮根はさみ揚げと南瓜の天ぷら
柚子塩添え

水菜と湯葉の煮浸し

焼きねぎと烏賊の酢味噌和え

お刺身(鮪、勘八、甘海老、帆立)

御飯

香の物

とろろ昆布とオクラの吸い物

黒胡麻プリン 練乳ソース

珈琲または紅茶



※写真はイメージです。

米

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の
有機米コシヒカリを使用しています。
食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと
甘みがあり、白くて艶があることが特徴
です。

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承下さい。

表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

営業時間
17:30~20:00

鶏もも肉の山賊焼き御膳



※写真はイメージです。

★2100円(763kcal)

海老と卵のシーザーサラダ

冬瓜揚げ煮

鶏もも肉の山賊焼き

御飯

香の物

ほうれん草と長ねぎの信州味噌汁

珈琲または紅茶

★3030円(881kcal)

海老と卵のシーザーサラダ

焼き茄子の豆乳胡麻餡かけ

冬瓜揚げ煮

ホタルイカ沖漬け とろろ芋

鶏もも肉の山賊焼き

御飯

香の物

ほうれん草と長ねぎの信州味噌汁

季節のフルーツ

珈琲または紅茶



※写真はイメージです。

米

米処として盛んな新潟県 上越市中郷の有機米コシヒカリを使用しています。

食べたときにほどよい粘り、ほのかな香りと甘みがあり、白くて艶があることが特徴です。

食材の仕入れ状況により内容が異なる場合がございますので予めご了承ください。

表示金額はすべて、消費税・サービス料を含んでおります。

営業時間

17:30~20:00