

Dinner Menu

Dinner Time

Restraunt 18:00 or 18:30

In room 17:30 bring to the room.

貝と茸の旨味鍋コース



季節の前菜2品/お造り2点盛
貝と茸の旨味鍋/黒糖風味の豚核煮
山芋と鯛のフライ(梅風味)
じゃこサラダ
山形おきたま盆地の白飯/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥5,390 (税込)

ビジター ¥6,190

大楠(金目コース)



季節の前菜3品/お造り3点盛
金目の煮付/山芋と鯛のフライ(梅風味)
海鮮焙烙焼き/揚げ物2種森
桜エビとシラスの熱海サラダ
金目鯛釜飯/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥7,040 (税込)

ビジター ¥7,840

金目煮付御膳



季節の前菜2品/お造り2点盛
金目の煮付/山芋と鯛のフライ(梅風味)
山形おきたま盆地の白飯/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥4,180 (税込)

ビジター ¥4,980

船盛御膳



季節の前菜2品/船盛刺身6~7点盛
山芋と鯛のフライ(梅風味)
山形おきたま盆地の白飯/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥4,180 (税込)

ビジター ¥4,980

※写真はイメージです。

※仕入れにより内容が変更となる場合が御座います