

Dinner Menu

Dinner Time

Restaurant 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/蒸し物
山芋と鯛のフライ(梅風味)
じゃこサラダ
こしひかり/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥4900 (税込)

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
海鮮焙烙焼き/揚げ物2種盛
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

¥6400 (税込)

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)
こしひかり/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥3800 (税込)

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)
こしひかり/味噌汁
香の物/季節のデザート

¥3800 (税込)

※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ございます