

鯛と伊勢エビの 渾身の会席プラン



イメージ写真

鯛を基調にしたお料理と、伊勢エビの甘みと旨みを引き出す具足煮はまさに逸品、目新しいものにどられず、会席料理の原点に戻った調理長一押しのお料理です。



伊勢エビの具足煮

- お献立
- 一、焼八寸 鯛柚庵焼
 - 一、焼八寸 鯛真砂子と和え
 - 一、焼八寸 鯛二色揚げ
 - 一、焼八寸 鯛手鞠寿司
 - 一、焼八寸 茄子柚味噌田楽
 - 一、お造り 鯛車海老
 - 一、凌ぎ 鯛素麺
 - 一、強肴 伊勢エビの具足煮
 - 一、鍋物 牛陶板焼
 - 一、油物 鯛の天ぷら
 - 一、酢物 鯛薄造り
 - 一、お椀 鯛潮汁
 - 一、ご飯 鯛ご飯
 - 一、デザート



鯛の薄造り



牛陶板焼



焼八寸



鯛と伊勢エビの会席プラン

ご宿泊 18,200円 ~ 日帰り 9,970円
お一人様 一人様

通年基本プランのご紹介

青山会席プラン	ご宿泊(1泊2食) お一人様 16,300円 ~	日帰り お一人様 7,770円
篠山会席プラン	ご宿泊(1泊2食) お一人様 14,450円 ~	日帰り お一人様 5,900円
丹波会席プラン (63歳以上の方シニア割引あり)	ご宿泊(1泊2食) お一人様 13,000円 ~	日帰り お一人様 4,470円

★表記の金額は、すべて消費税込みの金額です。

★表示のご宿泊料金は、平日1室あたり和室3名様以上、洋室2名様でご利用の料金です。

曜日、ご利用期間、お部屋タイプ、1室あたりのご利用人数により異なります。



★団体様送迎承ります。★

※15名様以上、片道概ね1時間30分を目安とします。

※丹波篠山市内は無料。

※他の地域は運行に係る実費相当分、高速料金等はお客様のご負担となります。詳しくはお問い合わせください。



丹波
篠山

新たんば荘

TEL 079-552-3111

FAX 079-552-3193

〒669-2341 兵庫県丹波篠山市郡家451-4