

春の三陸会席

Sanriku Kaiseki In Spring



宮古に春を告げる食材がたっぷりの春の三陸会席！
 特に大目鱒(トキシラズ)は素材本来の味が楽しめる
 シンプルな塩焼きとお刺身で！
 旬のお造りはたっぷりと豪快に舟盛りでご用意いたしました。
 磯の香りと旨みが口いっぱい広がる「吉次海藻浜鍋」は
 潮汁仕立てでご堪能ください。

◆お品書き



- 珍味／赤ホヤの塩辛
- 先付／蛸黄味酢掛け、三陸産腹子
- 造里／三陸刺舟盛り(写真は2名様分)
- 焼物／大目鱒、腹子卸し
- 煮物／蛸のやわらか煮
- 中皿／短角牛ロースト
- 台物／吉次海藻浜鍋、岩手鴨陶板焼
- 揚物／鱈の唐揚げ
- 食事／雲丹と蛸の釜飯(山菜・筍添え)香物
- 留椀／浅利清水汁
- 水菓子



部屋	利用人数	大人	小学生	幼児(4歳~6歳)
和室	1名	14,500円		
	2名	13,500円		
	3名	13,000円	6,300円	3,300円
	4名	12,500円	(お子様会席)	(お子様ランチ)
	5名	12,000円		

期間／3月1日(水)～5月31日(水)

大人 1泊2食 12,000円～14,500円

※土曜日、3/19、4/30～5/2 は 1,100円増し。※4/29、5/3～6 は 2,200円増し。
 ※バス付き和室、洋室利用は 500円増し。