

春の山里旬彩コース



お品書き

- 前菜 盛り合わせ
ニジマス桜味噌田楽
甘海老唐揚げ
浅利チーズ焼き
竹の子土佐汚し
山菜曾我漬け和え
- 造り 鯛、鰹たたき、甘海老
竹の子、刺身蒟蒻
- 台物 豚と春野菜の豆乳桜鍋
- 蒸物 浅利小田巻蒸し
桜あんかけ
- 替皿 帆立とホタルイカの
サラダ
- 御飯、汁物、香物、デザート
※仕入状況により一部内容が変更する
場合がございます。

1泊2食 **11,000円** (税込)

※2名1室利用時

※3/19、3/20は1名あたり3,300円増し



プレミアム the wagyu

信州プレミアム牛ミニステーキ50g
レア牛カツタルタル
牛タタキ飯 黄味ソース掛け

2,000円プラス
お好きなプレミアムへ
グレードアップ



プレミアム the fish

上記の造り+サーモン、大岩魚付きの
グレードアップ
サーモン若草焼き
サーモン握り いくら掛け



茶白山高原の逸品料理

茶白山高原周辺(三遠南信地区)を代表するおすすめ一品料理もお楽しみください。 ※事前に予約が必要な場合がございますのでご注意ください。



馬刺し～通称さくら肉～

1,650円(税込)
通称さくら肉と呼ばれる馬肉。日常では口にすることのない一品を旅の料理と共にお召し上がりください。



信州プレミアム牛ステーキ240g

8,250円(税込) (前日までの要予約)
信州産の黒毛和牛の中でも、香りと食感に優れたものだけに名乗る事を許されるプレミアムの称号
長野県最高峰の黒毛和牛「信州プレミアム牛」のステーキです。



チョウザメの薄造り

2,200円(税込) (3日前までの要予約)
地元豊根村産のチョウザメ(ロイヤルフィッシュ)を薄造りにてご提供。地元の味をご堪能ください。



信州プレミアム牛50g

2,750円(税込)
長野県のブランド牛「信州プレミアム牛」のミニステーキ。認定牧場で育てられ、既定のサシの入り具合と香り、口どけを満たした極上のお肉をご堪能ください。



名古屋コーチンの唐揚げ

1,100円(税込) (前日までの要予約)
日本三大地鶏の名古屋コーチンの手羽先を使用した贅沢な唐揚げ普段口にする唐揚げとは是非比較してご賞味ください



鳳来牛と信州プレミアム牛の食べ比べ各30g

2,750円(税込)
奥三河伝来で市場に出ることの少ない希少な「鳳来牛」と長野県信州で最上級の「信州プレミアム牛」を食べ比べてご用意いたします



ジャンボエビフライ

3,300円(税込) (前日までの要予約)
愛知県と言ったらエビフライ! 約30cmのジャンボエビフライを外はカリカリ、中身はぷりぷりの食感をお楽しみください。

山菜と季節の天麩羅盛り合わせ

1,100円(税込)
旬の食材を中心に、揚げたてでご提供いたします。

※食材の仕入状況により写真と異なる場合がございます。



休暇村 茶白山高原



TEL 0536-87-2334
〒449-0405 愛知県北設楽郡豊根村
<https://www.qkamura.or.jp/chausu/>

