

山中グループ保養所 ころぎ便り

冬号 Vol.63

新メニューのご案内

タグ付き活け津和井蟹コース 2名様 20,000円～

ブランドタグのついた活け津和井蟹を2名様につき、2杯使用した期間限定の新しいメニューです。この機会に是非、極上の“ブランド蟹”をご堪能ください。



- 小 鉢 蟹味噌豆腐
- 造 里 蟹刺しと旬魚盛合せ
- 焼 物 蟹の甲羅焼き
- 焜 炉 蟹のあばれ蒸し
- 箸休め 茶碗蒸し
- 鍋 物 蟹すき鍋
- 食 事 蟹ぞうすいと加賀漬物
- 水 物 季節のフルーツ盛合せ

※ご予約は10日前までに、お電話にてお問い合わせいたします

レストランよりご案内

◇当日注文も可能な“冬の特別メニュー”

- 河豚のヒレ酒 500円
- 河豚の唐揚げ 500円
- 津和井蟹のせいろ蒸し 800円
- 牛ロース肉の鉄板焼き 800円
- 【数量限定】鰯のかま焼き 800円
- 和牛ヒレ肉の朴葉焼き 1,200円



◇12月のイベント

21(土)～25日(水)

クリスマスイベント

1. ご夕食時デザートのケーキバイキング
2. お子様へお菓子のプレゼント

31日(火)

大晦日、年越し蕎麦のサービス

12月規定食 メニュー

- | | | |
|-----|------------------|------------|
| 小 鉢 | 蟹味噌豆腐 | 美味出汁 |
| 造 里 | 三種盛り込み | |
| 焜 炉 | 鮫鱈と鶏肉の海鮮鍋 | |
| | ※大鍋にて提供いたします | |
| 洋 皿 | 甘鯛のポワレ | 浅利のクリームソース |
| 蒸 物 | トマトと若布の茶碗蒸し | |
| 油 物 | お野菜の天婦羅 | |
| 汁 物 | 大根と油揚げの味噌汁 | |
| 漬 物 | 加賀漬物 | |
| 食 事 | 石川県能登産低農薬こしひかり | |
| 水 物 | 小倉苺ケーキと赤ワインのわらび餅 | |

◇ステーキフェア好評開催中!!

日頃のご愛顧に感謝を込めて、ステーキフェアを開催しております。11月12月の期間限定となります。

和牛A4級極上ヒレステーキ (150g)

通常価格 3,000円 → 2,500円

和牛A4級極上サーロイン (200g)

通常価格 3,000円 → 2,500円

『おわんさん』

皆さんは、山中温泉にゆるキャラがいるのをご存知でしょうか？

その名も・・・『おわんさん』

山中温泉のとある旅館の若旦那のことですが。。。運がよければ、出会えるかもしれません



気が付けば、もう12月...
先日は山中温泉にも初雪が降りました

一年の疲れを癒しに、のんびり温泉でもいかがでしょうか

ご予約・お問合せは、山中グループ保養所まで!!

TEL 0761-78-3321 FAX 0761-78-3323

お電話お待ちしております

※表示の金額については、全て税抜き価格となっております。別途消費税がかかりますことを、ご了承くださいませ。