

～秋のご案内～

10月の規定食 メインは「松茸ごはん」と「牛ロース肉のセイロ蒸し」

鮪のたたきサラダ かぼすの香り
牛ロース肉と茸のセイロ蒸し
舞茸と名残鱧の茶碗蒸し
松茸ご飯
加賀漬物

旬の沖魚4種盛り
吹き寄せ 鯛ときすの二色焼き
鰯の揚げだし
若布と豆腐のお吸物
柿のプリン



『きときと御膳』と『肉三昧御膳』

1泊2食付 お一人様：7,170円～

『きときと御膳』

小鉢 能登の珍味三種
造り 旬の沖魚七種盛り合わせ
焜炉 日本海大漁鍋
(蟹・鯛・サザエ・甘海老を使用した味噌仕立て)
焼物 塩屋港直送 本日のおまかせ焼魚
能登産コシヒカリ 汁物 香物 デザート

『肉三昧御膳』

焜炉 牛ロース、牛ヒレ、牛タンの鉄板焼き
(3つの味にて、ご堪能ください)
台物 牛たんシチュー
鉢物 野菜サラダ
能登産コシヒカリ 汁物 香物 デザート

お造りの舟盛りをメインに、素材の味をお楽しみいただく「きときと御膳」と、和牛A4クラスのロース肉、ヒレ肉や牛タンを熱々の鉄板で焼いていただく「肉三昧御膳」

休前日の特認者のご利用は、4,320円プラスとなります
きときと御膳については、2名様より承ります

秋の味覚『のどぐる会席』

9月10月の期間限定で、旬ののどぐるを贅沢に使用した特別会席をご用意いたしました

宿泊代や朝食代等全て込みで **お一人様 9,330円～**

前菜、お造り、お鍋(しゃぶしゃぶ)、焼き物、蒸し物、揚げ物
松茸釜めし、お吸い物、香物、デザート

休前日の特認者のご利用は、4,320円プラスとなります
2名様より承ります



新鮮なのどぐるのお造りやしゃぶしゃぶをご堪能ください

レストランからのご案内

週末限定イベント その1

「秋のデザートバイキング」

10月の土曜・日曜は、デザートバイキングをご用意しております
五郎島金時やかぼちゃプリン、マロンケーキ...
お好きなだけお召上がり下さい!!



週末限定イベント その2

「キャンディすくいとり」

ハロウィンイベントとして、小学生以下のお子様には、キャンディをプレゼント



～記念日特典～

誕生日や結婚記念日...皆様にとって大切な記念日にご宿泊のお客様に当保養所よりささやかながら、プレゼントをご用意しております。

ご予約の際に、一言お申し付けいただきますようお願いいたします。

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

お気軽にお電話ください

