

春宵一穀

しゅんしゅういつこく

宿泊プラン



期間限定・数量限定
特別会席膳
宿泊プラン

春宵一穀・おしながき

- | | |
|-----|---------------|
| 先付 | 石川県産ホタルイカ珍味 |
| 前菜 | 酒肴盛合せ |
| 造り | 特選魚 三種盛合せ |
| 台物 | 富良野牛すき焼き |
| 焼物 | 苫小牧産北寄貝のもと焼き |
| 揚物 | タラの芽と鱈の天婦羅 |
| 蒸し物 | キンキの酒蒸し |
| 食事 | 静岡県産桜海老の釜飯・汁物 |
| 水菓子 | 金沢金箔由栗いもアイス |

春宵一穀膳には、石川県に纏わるお料理を随所に取り入れております
※仕入れ状況によりしながきを変更する場合がございます。



タラの芽と鱈の天婦羅

春の訪れと共に旬を向かえるタラの芽。
鱈と一緒に鉄板料理、天婦羅で春を満喫していただきます



金沢金箔由栗いもアイス

由栗いもは地元(由仁・栗山)で生産されるさつまいも。由栗いもで作るアイスに金沢金箔をあしらった豪華なデザート



苫小牧産北寄貝のもと焼き

苫小牧の北寄貝の漁獲量は、ずーっと日本一！もと焼きは卵黄とオイルを混ぜてつくるソースをのせて焼いた料理

期間限定：3月～5月(GW除く) / 数量限定：各日10食

宿泊2食付

洋室ツインルーム2名利用

お一人様

15,000 円～

税込



土・日・祝前日など特別料金設定があります / お食事会場は夕食、朝食ともにレストランです / 朝食は和食定食 / 客室はすべて禁煙です / 露天風呂付客室は料金が異なります