

Lunch Menu

■ 日帰りセット券をご利用の場合には
下記の4品からお選びいただけます。

シャリアピンステーキ膳

<じゅわっと甘辛ソース 濃厚ステーキ 膳>

1,600円(税込)

たまねぎ、ニンニクをベースとした濃厚ソース。オペラ歌手、シャリアピンさんの逸話を由来に、すき焼きをヒントにしたともいわれる、甘辛く滋味あふれる、贅沢ステーキの膳です。



天ぷらとお造り膳

<旬の野菜と海鮮をWで満足>

1,850円(税込)

地の物、旬のものをたっぷり使ったお膳です。季節の彩り鮮やかな天ぷらとお造りを両方一度に堪能いただけます。華麗なる贅沢な時間をお楽しみください。



天ぷら膳

<サクサク ふわっと揚げて天ぷら膳>

1,600円(税込)

お席からご覧いただけるように、天ぷらを揚げてお持ち帰りいただけます。サクサクを味わっていたら、もうお持ち帰りしたっぷりのあつあつ、お楽しみください。



海鮮お造り膳

<新鮮な魚介をたっぷりお造りにしました>

1,650円(税込)

一品ずつ、じっくりと堪能いただけます。ごはんに乗せて海鮮丼にされる方も、ぷるぷるに艶めく種々の海鮮をお楽しみください。



※当館で使用するお米は、全て奥州市水沢産”ひとめぼれ”を使用しております。

旬

春のお膳

風の季に宿泊のお客様だけの特別会席を
気軽にランチメニューでお試ください。

■ 食後にコーヒーをご用意致します。
苦手な方はお申し出ください。
他のお飲物をご用意致します。



みやび
旬の食材づくし 重箱膳
2,980円
(税込)

玉手箱御膳

へちよつとを沢山アラカルト 折箱膳

2,500円
(税込)



彩



花籠御膳 2,100円 (税込)

<旬彩をカジュアルに盛り込みました>

百花に咲き誇る季節の旬彩を花卉に仕立てました。
会席料理の一品をちょっとずつお試しください。



宮澤賢治くフランドン農学校の豚くを由来とする
花巻ならではのブランドポークく白金豚くの膳

山猫御膳 1,980円 (税込)

<花巻特産 白金豚のしゃぶしゃぶ膳>

