



秋彩膳

秋の彩りあふれる
さくら荘の「秋彩膳」を
お楽しみください。

- 前菜
 - ・秋茄子のいか三升のせ
 - ・メ鯖と大根のこうじ和え 菊花
 - ・黒胡麻豆腐 くこの実、栗、山菜
 - ・松茸土瓶蒸し(海老、浅利、银杏、三つ葉)
- 御造り
 - ・本鮪、新食感サーモン
- 揚物
 - ・秋田牛朴葉焼 秋の味覚添え
 - ・海老木の实揚
 - ・馬鈴薯万頭揚
 - ・紅葉、青唐
 - ・海老せんべい
- 蒸し物
 - ・内藤醤油店の甘みそ仕立ての茶碗蒸し
 - ・カニミンあん
- お食事
 - ・秋鮭のバター醤油釜めし
- デザート
 - ・芋の子汁
 - ・洋梨とラムレーズンのコンポート
 - ・レアチーズケーキ

※写真はイメージです。仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

日帰り
プラン

お一人様 お料理+お部屋代
+フェイスタオル付
6,000円

ご宿泊
プラン

お一人様 1泊 お料理+朝食付
(1室3名様以上または洋室の場合)
11,500円

松茸づくしプラン

松茸をもっとふんだんに、贅沢に味わい
つくしたいというご要望にお応えて
松茸づくしプランをご用意いたしました。
秋の食彩膳プランをベースに、
松茸土瓶蒸しのほか、揚物、秋田牛朴葉焼、
茶碗蒸しにも松茸が入ります。
さらに、上品な鰹出汁で炊き上げた、
風味豊かな松茸釜めしをお召し上がり
いただく特別なプランです。

松茸づくし ご宿泊プラン
(1泊) お料理、朝食付き
お一人様 **16,000円**から

松茸づくし ご宴会プラン
お料理、お部屋代、フェイスタオル付き
お一人様 **10,500円**

〈ご宿泊プランご利用の場合〉
※和室2名様ご利用時は追加料金1人400円を頂戴いたします。 ※和室1名様ご利用時は追加料金1,000円を頂戴いたします。

◎ご予約は5日前までお願い致します。 ◎詳しくはフロントへお問い合わせください。 ◎価格は税込となっております。

ご予約は **Tel. 0182-26-2301**

休養センター **さくら荘**
横手市大森町字持向 165