

# 春待ちプラン



**焼肴**  
ハーフ香る若鶏の  
寒ごうじ焼  
旬野菜の塩麹和え

**デザート**  
苺 黒豆と  
抹茶のくずもち

**御椀**  
二種海苔の  
赤だし味噌汁

**揚物**  
八幡平ポーク  
ヒレ肉天婦羅  
半熟卵天婦羅  
筍

**鍋**  
海鮮火鍋  
うどん添え

プラン期間  
令和7年  
**3月31日**  
まで

**御造り**  
平目昆布  
菜の花  
梅醤油

**先付**  
帆立の酒粕マヨネーズ

甘海老とオレンジ  
ゴールデンキウイの  
柚子オリブオイル

ひろっこ長芋の  
明太子ソースがけ

※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。

厳しい冬も暦の上では大寒を過ぎ、  
春が待ち遠しい季節となりました。  
さくら荘の春待ちプランは、  
先付からデザートまで、早春の訪れを  
イメージした献立となっております。  
また、このプランでは酒粕や寒ごうじ、  
塩麹、赤みそといった  
発酵食品の数々を  
お料理に取り入れております。  
旬の食材と横手の気候風土が醸す  
情緒豊かな味わいを  
お楽しみください。



お食事  
選べる

鮪といぶりがっこのちらし寿司    本ズワイガニ釜めし

お食事は二種類ご用意しております。お好きな方をお選びください。

お一人様  
**日帰りプラン**  
お料理+お部屋代+入浴料  
+フェイスタオル付  
**5,800円**

お一人様  
**ご宿泊プラン**  
1泊 お料理+朝食付  
(1室3名様以上または洋室の場合)  
**10,900円**  
※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。