

期間／令和8年
11月15日まで

※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。

お一人様
(税込)

6,000円

(料理のみ・部屋代別)

前 菜 ～秋の色彩あふれる、華やか七種がご盛り～
・秋鮭といくらのバター香る「はらこめし」
・八幡平ボークのしっとり低温調理、赤ワインソース
・香ばしい若鶏の朴葉焼 翡翠銀杏串
・焼き舞茸と菊花の「秋田名物とんぶり」和え
・さつまいものレモンゼリー仕立て
・アボカド、ミニトマト、モッツアレラのバジルカプレーゼ
・大根の葡萄漬

御 椀 松茸と柚子香る贅沢椀
秋茄子、海老葛打ち、三つ葉

御造り 本日の鮮魚三種盛り

蒸し物 長芋と秋野菜のふんわりべっ甲あん蒸し

揚 物 有頭海老のバリバリ春巻～濃厚海老ソースと大葉、チーズの香り～

小 鍋 ～秋味小鍋～

山内いものこ、だまこ、牛すじの旨味出汁仕立て

お食事 冷やし稲庭うどん、すだち、大根おろし、生姜

甘 味 和菓子のカタラーナと季節のフルーツ

秋彩 御膳

稲穂は緑色から黄金色へと色を変えて行き、
収穫の秋を迎える季節となりました。

さくら荘では、秋ならではの

味覚をお楽しみいただける献立を

ご用意いたしました。

ぜひ旬の味をご賞味ください。

日帰り入浴パック

＜入浴、名入タオル、部屋代＞

1,000円プラス(9/30まで)

(10月1日からは1,400円プラスとなります。)

●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

