



食彩膳 プラン

プラン期間
令和7年6月30日まで

- 先付 ● 法蓮草とクスクスのサラダ 大森産椎茸添え
鶏皮とレタスのポン酢炒め
- 御 椀 ● よもぎ豆腐 白味噌仕立て 新ごぼう からし
- 御造り ● 旬鮮和ハーブ添え(鯛、鯖、烏賊)
- 焼 物 ● 八幡平ポーク豚肩 ロース塩こうじ焼 りんごだれ
- 煮 物 ● 若鶏のバルサミコ香るオランダ煮(新じゃが、茄子、印元)
- 揚 物 ● 新引き粉揚げ(海老、赤ムツ、ヤングコーン、ミニトマト)
- 洋 皿 ● 帆立とアスパラの明太子クリームソースがけ
- 蒸し物 ● もずく入り茶碗蒸し うぐいすあん
- お食事 ● しらすと梅干しの釜めし
- 香の物 ● しその実わらび 大根と昆布の赤酢漬
- 止 椀 ● 稲庭中華うどん
- デザート ● カラフルグレープフルーツゼリー

※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

樹々は葉を蓄え、緑が眩しい季節となりました。
さくら荘の食彩膳プランでは、
お客様に地物の野菜をお楽しみいただけるよう、
アスパラや椎茸など大森産の食材を使用しております。
先付には、モロツコ発祥のとても小さい粒状で
世界最小と呼ばれるバスタ「クスクス」に
大森産の椎茸を添えました。
お料理で世界へと繋がり、口福が幸福をもたらします。

また、よもぎや紫蘇、三つ葉、
生姜といった、日本産の「和ハーブ」を
随所にあしらいました。
新緑の息吹が薫る味わい豊かな
料理の数々をぜひご堪能ください。

日帰り
プラン

お一人様 お料理+お部屋代+入浴料
+フェイスタオル付

5,800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)

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。

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

