

さくら荘の夏の食彩膳プランは、「涼」を感じるお料理で皆様をお迎えいたします。

大葉・生姜・三つ葉などの爽やかでさっぱりとした和のハーブや、じゅん菜、茗荷、オクラなど素材の味がしっかりと感じられる旬の夏野菜を随所にあしらいました。

食欲の落ちがちな夏、

秋田では鯨汁が夏の暑さを乗り切るための定番料理です。

塩鯨の濃厚な脂と味噌の風味をまとった出汁が茄子に吸い込まれ、独特な粘り気とシャキシャキとした食感が特徴の

山菜「みず」を引き立たせます。

見た目にも涼やかな一皿一皿を、

こころゆくまでお楽しみください。

夏の食彩膳プラン

期間
令和7年
8月31日
まで

- ◆前 菜 木の子とクスクスのサラダ
浅利の佃煮
小柱ゼリー寄せ
- ◆御 椀 鯨汁
- ◆御造り 旬鮮和ハーブ添え
(カンパチ、鮪、湯引き鰯)
- ◆煮 物 若鶏の新引粉揚げ 夏野菜添え
- ◆揚 物 天婦羅(海老、赤ムツ、茗荷、おくら)
- ◆ 鍋 八幡平ポーク豚肩ロース塩こうじ焼
りんごだれ
- ◆蒸し物 冷製茶碗蒸し うぐいすあん
(じゅん菜、小海老)
- ◆お食事 穴子の釜めし
- ◆香の物 いぶりがっこ 胡瓜
- ◆止 椀 稲庭中華うどん
- ◆デザート ブルーベリーヨーグルトケーキ
季節のフルーツ

※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+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

