



秋 彩 膳 プラン

プラン期間
令和7年11月3日まで

鍋 ◆ 牛すし肉の芋煮
鬼おろし土佐酢あん

前菜 ◆ 有頭海老のサーモン巻
カキフライ
大根キムチ
菊花と青梗菜煮浸し
いちじくと秋茄子のコンポート

御焼 ◆ 松茸土瓶蒸し

御造り ◆ 本鮪
炙りサーモン貝割巻
鳥賊いくらのせ
蒸し鮑肝だれ

お食事 ◆ 握り寿司三貫

洋皿 ◆ 鴨のサラダ 秋仕立て

お一人様
お料理+お部屋代+入浴券
+フェイスタオル付
6,800円

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)
11,900円

日帰り
プラン
ご宿泊
プラン

〈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500円を頂戴いたします。
※和室1名様ご利用時は追加料金1,100円を頂戴いたします。



秋彩膳プラン以外のお料理の一例

こちらは4,000円のお料理です。(部屋代、入浴代、タオル代別)

◎プラン以外をご希望の場合はお問い合わせください

秋のプランでは
・松茸釜飯
・松茸茶碗蒸し
を追加でのご注文
も承っております。



松茸釜飯 1,000円



松茸茶碗蒸し 800円

※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。

厳しい夏の暑さが次第とやわらぎ、景色は赤や黄色へと色を変え、秋を迎える季節となりました。さくら荘では、秋の味覚を存分に味わえるお料理プランをご用意して皆様のお越しをお待ちいたします。秋のプランならではの品は松茸土瓶蒸しです。蓋を開けた瞬間、ふわりと広がる香りもご馳走。具材はそれぞれ食感の異なる松茸や海老、鶏つみれなど。上品な出汁の旨味が松茸を引き立てます。秋の恵みは松茸のほか、秋茄子や無花果、菊花、里芋、栗などを随所に散りばめた、彩り鮮やかな皿皿を心ゆくまでお楽しみください。

◎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

