

新・睡

j r o d o r i n o z e n

ぼたんと高麗人蔘の里

由志園

# 高麗人蔘懷石

●お一人様 八、四〇〇円より

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

## 御献立

- |       |              |       |           |
|-------|--------------|-------|-----------|
| 一、食前酒 | 麗人酒          | 一、酢物  | 松葉蟹絹田巻    |
| 一、口取  | 季節の盛合せ       | 一、飯物  | レモン 防風 胡瓜 |
| 一、お椀  | 高麗人蔘スープ      | 一、香ノ物 | 高麗人蔘粥     |
|       | 三ツ葉 鶏肉       | 一、果物  | 二種        |
| 一、造り  | 白身魚細造り 甘酢掛け  |       |           |
|       | 菊花 針生野菜 山葵   |       |           |
| 一、焼物  | 針魚鳴門巻 他二品    |       |           |
| 一、洋皿  | 大地鶏桑焼        |       |           |
|       | アスパラ トマト レタス |       |           |
|       | ハーフ          |       |           |
| 一、蓋物  | 鮑柔か煮物        |       |           |
|       | 他二品 絹サヤ      |       |           |
| 一、揚物  | 海老天婦羅        |       |           |
|       | 高麗人蔘         |       |           |



# 季節懷石

●お一人様 五、二五〇円より

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

御献立

- 一、食前酒 高麗人蔘酒
- 一、八寸 季節の盛合せ
- 一、吸物 松茸土瓶蒸し
- 一、造里 四種盛
- 一、焼物 鰻石焼
- 一、鍋物 寄せ鍋
- 一、大平椀 小鯛菜種蒸し
- 一、揚物 季節野菜天婦羅
- 一、酢物 柿釜
- 一、飯物 季節ご飯
- 一、香ノ物 三種
- 一、果物 季節物



# 中海会席「月」

● お一人様 三、六七五円

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

## 御献立

- 一、食前酒 高麗人蔘酒
- 一、前菜 季節の盛合せ
- 一、造里 三種盛
- 一、大碗 松葉蟹味噌汁
- 一、焼物 活鰻とうばん焼
- 一、洋皿 大地鶏桑焼
- 一、蒸物 茶碗蒸し
- 一、揚げ物 高麗人蔘天婦羅
- 一、飯物 変りご飯
- 一、香ノ物 二種
- 一、果物 季節物

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

- 一、食前酒 高麗人蔘酒
- 一、前菜 季節の盛合せ
- 一、造里 二種盛
- 一、大椀 松葉蟹味噌汁
- 一、焼物 活鰻かば焼
- 一、鍋物 合鴨とうばん
- 一、蒸物 茶碗蒸し
- 一、飯物 変りご飯
- 一、春物 二種
- 一、果物 季節物



# 島の箱膳「雪」

●お一人様 二、六二五円

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



御献立

一、造里 海の幸二種盛  
二、焼物 季節の魚西京焼  
中海の珍味

花蓮根

一、焚物 ふろふき大根蟹身あんかけ  
一、揚物 鰯の揚げ豆腐  
一、小鉢 赤貝から蒸し  
一、鍋物 白魚柳川鍋  
一、飯物 名物鯛しぐれご飯  
一、香ノ物 二種

※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

# 松華堂「もみじ」

● お一人様 二二〇〇円

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

## 御献立

- 一、造 里 海の幸二種盛
- 一、焼 物 季節の魚西京焼
- 一、花 蓮 根
- 一、蒸 物 ふろふき大根蟹身あんかけ
- 一、揚 物 鰯の揚げ豆腐
- 一、茶 碗 蒸し
- 一、小 鉢 赤貝から蒸し
- 一、鍋 物 白魚柳川鍋
- 一、御 飯
- 一、香ノ物 二種



冬季限定 十月十五日～三月十五日

## 蟹会席

●お一人様 六、三〇〇円より

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



### 御献立

- 一、食前酒 高麗人參酒
- 一、口取 五種
- 一、造里 三種盛
- 一、鍋物 カニシヤブ
- 一、蒸物 カニ味噌豆腐
- 一、焼物 焼きカニ(五人盛)
- 一、揚げ物 カニ天婦羅
- 一、酢物 松葉カニ姿盛
- 一、飯物 名物蟹しぐれご飯
- 一、香ノ物 二種
- 一、果物 季節物

※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。



# 蟹御膳

●お一人様 四、七二五円

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

## 御献立

- 一口取 季節の盛合せ五種
- 造里 季節魚三種盛
- 蒸物 蟹味噌豆腐茶碗蒸し
- 鍋物 蟹身すき焼鍋
- 揚げ物 蟹天麩羅
- 酢物 松葉蟹姿盛
- 飯物 名物蟹しぐれご飯
- 香ノ物 蟹身 裏ごし玉子 小口葱
- 果物 二種 特製だし汁



冬季限定 十一月十五日～三月十五日

## 蟹しぐれ御膳

●お一人様 二、二〇〇円

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

### 御献立

- 一、焼物 季節の魚西京焼
- 一、小鉢 蟹味噌豆腐
- 一、お椀 出雲そば
- 一、蒸物 蟹身茶碗蒸し
- 一、飯物 名物蟹しぐれご飯
- 一、春ノ物 二種 蟹身裏ごし玉子 小口葱  
おろし山葵 抹茶  
特製だし汁

夏季限定 六月一日～九月十五日

## 松華堂「夏もみじ」

●お一人様 二、二〇〇円

※記載金額には入園料・消費税が含まれています。



※季節により料理・器等が、かわる場合がございます。

### 御献立

- 一、造り 海の幸二種盛
- 一、焼物 季節の魚西京焼
- 一、蒸物 鯛の擬製豆腐
- 一、飯物 茶碗蒸し
- 一、飯物 中海名物
- 一、春ノ物 二種 しじみしぐれご飯
- 一、果物 季節のデザート



## 追加料理

鯛しぐれごはん

五二五円



しじみしぐれごはん

五二五円



蟹しぐれごはん

五二五円



おこわり

「しぐれごはん」を追加の場合、メニューの「飯物」とお取り替えとなります。

高麗人蔘天ぷら

かき揚げ 五二五円  
姿揚げ 七三五円



写真は「姿揚げ」です。

特製

高麗人蔘スープ 五二五円



カニ汁大椀 四二〇円



活うなぎかば焼 七三五円



※記載金額は全て税込みです。



ほとんと高麗人蔘の里

**由志園**

〒690-1492 島根県松江市八束町波入1260-2 TEL.0852-76-2255(代) FAX.0852-76-2508

【URL】 <http://www.yuushien.com/>

【E-mail】 [teien@yuushien.com](mailto:teien@yuushien.com)