

賢島宝生苑 団体宿泊プランお料理

——期間：2025.4/1～2025.9/30——

特選料理



乾杯 さんざしジュース
前菜 酒肴盛り合わせ
お造り 魚介三種氷鉢盛り
姿造り 鯛の姿造り
温物 活け姫鮑の陶板焼き
鍋物 牛ロース肉しゃぶしゃぶ
野菜一式
台の物 伊勢海老と
鱧巻織蒸籠蒸し
中皿 鰯と帆立のソテー
二色ソース
揚げ物 海老と鱧の天婦羅
玉蜀黍真丈
蒸し物 季節の茶碗蒸し
御飯 伊賀米コシヒカリ
御飯の供添え
香の物 二種盛り合わせ
留椀 青さすまし汁
デザート 嶺岡豆腐
黒蜜・フルーツ添え

基本料理



乾杯 さんざしジュース
前菜 酒肴三種盛り合わせ
お造り 魚介四種氷鉢盛り
温物 活け姫鮑の陶板焼き
鍋物 牛ロース肉しゃぶしゃぶ
野菜一式
冷鉢 海鮮サラダ仕立て
海老 蛸 平らぎ貝
中皿 鰯と帆立のソテー
二色ソース
揚げ物 海老と鱧の天婦羅
玉蜀黍真丈
蒸し物 季節の茶碗蒸し
御飯 伊賀米コシヒカリ
御飯の供添え
香の物 二種盛り合わせ
留椀 青さすまし汁
デザート 嶺岡豆腐
黒蜜・フルーツ添え

お値打ち料理



乾杯 さんざしジュース
前菜 酒肴三種盛り合わせ
お造り 魚介四種氷鉢盛り
鍋物 伊勢の国健康豚
蒸ししゃぶ
蓋物 ぶり治部煮
野菜炊き合わせ
冷鉢 サラダ磯の香麴
中皿 鰯と帆立のソテー
二色ソース
揚げ物 海老と鱧の天婦羅
玉蜀黍真丈
蒸し物 季節の茶碗蒸し
御飯 伊賀米コシヒカリ
御飯の供添え
香の物 二種盛り合わせ
留椀 青さすまし汁
デザート 嶺岡豆腐
黒蜜・フルーツ添え

※写真はイメージです。

(特選料理の『鯛の姿造り』はご人数により器・盛り付けが変わる場合がございます。)

※季節・仕入れ等により内容・器等が変わる場合がございますが、予めご了承くださいませ。