

賢島宝生苑 団体宿泊プランお料理

— 期間：2026年4月1日～9月30日 —

特選料理



※注

乾杯	さんざしジュース
前菜	酒肴盛り合わせ
お造り	魚介三種水り鉢盛り
姿造り	鯛の姿造り
温物	活け姫鮑陶板焼き
鍋物	牛ロース肉しゃぶしゃぶ
台の物	伊勢海老と鱈巻蒸籠蒸し
中皿	野菜付け合わせ
揚げ物	鰯と帆立のソテー
蒸し物	二色ソース
御飯	野菜付け合わせ
香の物	海老と魚の天婦羅
留め椀	玉蜀黍真薯 野菜
デザート	南高梅の茶碗蒸し
	三重県産コシヒカリ
	梅・鯖ひじき
	二種盛り合わせ
	青さすまし汁
	嶺岡豆腐
	フルーツ添え 黒蜜掛け

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	魚介四種水り鉢盛り
温物	活け姫鮑陶板焼き
鍋物	牛ロース肉と伊勢の国健康豚しゃぶしゃぶ
冷鉢	磯の香サラダ
中皿	鰯と帆立のソテー
揚げ物	二色ソース
蒸し物	野菜付け合わせ
御飯	海老と魚 磯の香揚げ
香の物	玉蜀黍真薯 野菜
留め椀	南高梅の茶碗蒸し
デザート	三重県産コシヒカリ
	梅・鯖ひじき
	二種盛り合わせ
	青さすまし汁
	嶺岡豆腐
	フルーツ添え 黒蜜掛け

お値打ち料理



乾杯	さんざしジュース
小鉢	水雲酢
お造り	魚介四種水り鉢盛り
温物	季節の柳川風鍋 溶き卵
冷製	牛もも肉と伊勢の国健康豚の低温調理 サラダ仕立て
お浸ぎ	伊勢うどん
中皿	鰯と帆立のソテー
揚げ物	二色ソース
蒸し物	野菜付け合わせ
御飯	海老と魚 磯の香揚げ
香の物	玉蜀黍真薯 野菜
留め椀	南高梅の茶碗蒸し
デザート	三重県産コシヒカリ
	梅・鯖ひじき
	二種盛り合わせ
	青さすまし汁
	嶺岡豆腐 黒蜜掛け

※写真はイメージです。

(※注：特選料理の写真中央奥『鯛の姿造り』は10名盛りイメージです。ご人数により盛り付け・器等が異なる場合がございます。)

※季節・仕入れ等により内容・器等が変更となる場合がございますが、あらかじめご了承くださいませ。