賢島宝生苑　団体宿泊プランお料理

―― 期間：2026年10月1日～2027年3月31日 ――

特選料理



※注１

乾杯　さんざしジュース
前菜　酒肴盛り合わせ
お造り　魚介三種氷り鉢盛り
姿造り　伊勢海老姿造り
鍋物　牛ロース肉しゃぶしゃぶ
温物　活け姫鮑陶板焼き
蓋物　ぶりかまの煮つけ
　野菜付け合わせ
お凌ぎ　磯の香麺
　あかもくとろろ
揚げ物　海老と魚の天婦羅
　野菜
蒸し物　南高梅の茶碗蒸し
御飯　三重県産コシヒカリ
　梅・鯖ひじき
香の物　二種盛り合わせ
留め椀　青さすまし汁
デザート　嶺岡豆腐
　フルーツ三種添え
　黒蜜掛け

基本料理



※注２

乾杯　さんざしジュース
小鉢　海の香り
お造り　魚介三種氷り鉢盛り
姿造り　鯛姿造り
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
蓋物　ぶりかまの煮つけ
　野菜付け合わせ
お凌ぎ　磯の香麺
　あかもくとろろ
揚げ物　海老と魚の天婦羅
　野菜
蒸し物　南高梅の茶碗蒸し
御飯　三重県産コシヒカリ
　梅・鯖ひじき
香の物　二種盛り合わせ
留め椀　青さすまし汁
デザート　嶺岡豆腐
　フルーツ二種添え
　黒蜜掛け

※写真はイメージです。
(※注１：特選料理の写真中央『伊勢海老姿造り』は10名盛りイメージ
注２：基本料理の写真中央奥『鯛姿造り』は10名盛りイメージ
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。