河畔炙り焼き庭（てい）

御昼・御夕食　日帰り御献立

四季天然料理の宿 杉ヶ瀬　河畔炙り焼き庭高見川の瀬音を聞きながら
竹林からさわやかな風が吹き抜けるお座敷にて和牛の炙り焼き
あゆのお刺身や塩焼き、また秋には焼き松茸や松茸料理猪ロース肉などお召し上がり頂けます。
初夏には蛍が飛び交います。
緑豊かな山里そして清流と共に自然を満喫ください。

■炙り焼きコース■



大人様御一人　6000円　（税別）
お子様御一人　3000円（税別）
※お子様コースは小学生12歳までとさせて頂きます。

和牛の炙り焼き、（和牛ロース、ヘレ肉、地鶏など）季節のお野菜、御飯、香物

夏季限定コース　6月鮎の解禁日～9月下旬

■和牛炙り焼きと鮎のコース■



大人様御一人　8000円　（税別）
お子様塩焼き付き御一人　4000円（税別）

鮎の塩焼き、お造り、和牛ロース、ヘレ肉、地鶏、季節のお野菜、御飯、香物
※炙り焼きコースに鮎の塩焼きとお造りが付いたコースになります。
和牛の炙り焼きと高見川の鮎をご満喫ください

秋限定コース　10月初旬～11月初旬まで

■吉野産天然松茸と和牛炙り焼きコース■



雅（みやび）コース

大人様御一人　18000円（税別）
お子様御一人　8000円（税別）

吉野産天然松茸と和牛（和牛ロース、ヘレ肉、地鶏など）季節のお野菜、御飯、香物



深吉野（みよしの）コース

大人様御一人　25000円　（税別）
お子様御一人　12000円（税別）

吉野産天然松茸と和牛（和牛ロース、ヘレ肉、地鶏など）季節のお野菜、御飯、香物
通常のコースに吉野産松茸のお造り、焼き松茸の量をプラスした豪華コースになります。

杉ヶ瀬
OYADO Sugigase