

# 御昼・御夕食 日帰り御献立

## 吉野産松茸を使う松茸料理

ここ東吉野では杉・桧山の他に素晴らしい松茸山も人知れず存在致します。吉野の秋の気候、朝夕の激しい冷え込み、そんな秋には最高の松茸が山から里へ運ばれてきます。

そんな東吉野の旬の味を皆様にご提供させて頂いております。

松茸を心行くまでご堪能いただきます。松茸のお刺身や焼き松茸など松茸尽くしのお料理です。

### ◆松茸料理 フルコース

お一人様 20,000円 (サ込税別)

前菜	松茸味噌焼き、その他四種盛
向付	胡麻豆腐、松茸、山葵、出汁醤油
箸休め	松茸と三つ葉の和え物
お造り	松茸のお刺身、山葵、大根、紅蓼
焼物	焼き松茸、ムカゴ、銀杏
揚物	松茸、茄子、名荷など
冷し物	松茸と季節の山菜の和え物
椀物	土瓶蒸、松茸、三つ葉、大和肉鳥など
飯物	土鍋松茸ご飯
果物	季節のもの

### ◆松茸料理 フ吉野産松茸と榛原牛のすき焼コースルコース

お一人様 12,000円 (税別10%)

小鉢、松茸土瓶蒸し、すき焼、御飯、香物、果物

### ◆吉野産天然松茸とぼたん鍋コース

お一人様 12,000円 (税別10%)

小鉢、松茸土瓶蒸し、ぼたん鍋、御飯、香物、果物

### 御宿泊 料金

■御宿泊 料金御一人様 1泊2食 (夕食・朝食付き)

吉野産天然松茸料理 (懐石) フルコースでのご宿泊お一人様	28,000円 (税別10%)
吉野産松茸と榛原牛のすき焼コース	20,000円 (税別10%)
吉野産天然松茸とぼたん鍋コース	20,000円 (税別10%)

その他、季節時期により松茸の取れ具合によりメニューも変更致します。  
詳しくはお電話にてお尋ねください。

TEL 0746-42-0012



杉ヶ瀬

OYADO Sugigase