

秋 冬

日帰り御献立

吉野産の松茸を使うお料理の品々ここ東吉野では杉・松山の他に
素晴らしい松茸山も人知れず存在します。

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ご賞味くださいませ。

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。



一例

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
揚げ物	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

◆吉野産天然松茸料理(懐石) フルコース

(日帰り昼食・夕食)

竹コース お一人様 25,000 円 (税別 10%)

(ご宿泊朝食付き)

吉野産天然松茸料理 (竹コース) でのご宿泊お一人様 33,000 円 (税別 10%)



松コース お一人様 45,000 円 (税別 10%) (ご宿泊朝食付き)

吉野産天然松茸料理 (松コース) でのご宿泊お一人様 53,000 円 (税別 10%)

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。

前菜、小鉢、和物、焼物、揚げ物、冷物、箸休、炊合、椀物、御飯、果物となります。

松茸懐石

◆松茸料理 吉野産松茸と榛原牛のすき焼コース

(日帰り昼食・夕食)

お一人様 18,000 円 (税別 10%)

【ご宿泊、朝食付き】

お一人様 26,000 円 (税別 10%)

小鉢、土瓶蒸し、すき焼き、御飯、香物、果物



◆吉野産天然松茸とぼたん鍋コース

(日帰り昼食・夕食)

お一人様 18,000 円 (税別 10%)

【ご宿泊、朝食付き】

お一人様 26,000 円 (税別 10%)

小鉢、土瓶蒸し、ぼたん鍋、御飯、香物、果物

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。

天然ぼたん鍋



四季天然料理の宿



杉ヶ瀬

OYADO Sugigase

TEL (07464)-2-0012

FAX (07464)-2-0047

633-2421

奈良県吉野郡東吉野村小川443

<http://www.higashiyoshino.net>

yoyaku@higashiyoshino.net



WEB PAGE



facebook



Instagram