

春の宿泊料理メニュー

おてごろコース6品

- ・前 菜 前菜2点盛り
- ・刺 身 刺身盛り合わせ
- ・魚 料 理 アジとじゃが芋まんじゅうの揚出し
- ・肉 料 理 鶏肉のロースト
チリトマトソース
- ・食 事 白飯
漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



ちょっと贅沢コース7品

- ・前 菜 前菜3点盛り
- ・刺 身 刺身盛り合わせ
- ・蒸 し 物 茶わん蒸し
- ・魚 料 理 鯖と帆立のステーキ
ケッパーとサフランのソース
- ・肉 料 理 豚トロと春キャベツの鉄板焼き
- ・食 事 白飯
漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



おすすめコース8品

- ・前 菜 前菜2点盛り
- ・小 鉢 本日の小鉢
- ・刺 身 刺身盛り合わせ
- ・蒸 し 物 茶わん蒸し
- ・魚 料 理 アジとじゃが芋まんじゅうの揚出し
- ・肉 料 理 鶏肉のロースト チリトマトソース
- ・食 事 白飯 漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



贅沢コース8品

- ・前 菜 前菜3点盛り
- ・刺 身 刺身盛り合わせ
- ・蒸 し 物 茶わん蒸し
- ・魚 料 理 アジとじゃが芋まんじゅうの揚出し
- ・揚 げ 物 イズミ鯛のロール揚げ
スパイスドレッシング
- ・肉 料 理 牛ステーキ
トリッパとキノコの煮込み添え
- ・食 事 白飯
漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



・料理内容は仕入により内容が変わることがあります。
・宿泊基本料金内で配膳の場合は、¥300円の配膳料をいただきます。
・送迎につきましては、20名様以上で承っております。

秩父別温泉 ちっぴ・ゆう&ゆ

TEL 0164-33-2116 Fax 0164-33-2119