

# 宿泊料理メニュー

令和1年6月1日からの料理内容

## 2000円料理(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 カツオの香草揚げ  
ラビゴットソース
- ・肉 料 理 知床産ポークのロースト  
マスタードソース
- ・食 事 白飯  
漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



## 3000円料理(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 舌平目と夏野菜の  
オランダースソース
- ・肉 料 理 鴨のロースト赤ワインと  
胡椒のソース
- ・食 事 帆立御飯  
漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



## 2500円料理(おすすめコース)7品

- ・前 菜 前菜2点盛り
- ・刺 身 刺身盛り合わせ
- ・蒸 し 物 茶わん蒸し
- ・揚 物 揚物3点
- ・肉 料 理 知床産ポークステーキ  
山わさびのソース
- ・食 事 白飯  
漬物 吸物
- ・デザート 本日のデザート



## 4000円料理(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 鱧と夏野菜の天ぷら
- ・肉 料 理 ラム肉のロースト  
トマトと挽肉のソース
- ・食 事 帆立御飯  
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