



永平寺

季
寄
せ
の
心

門前の宿

井の上

四季折々、 自然が慈しんだ 新鮮な素材。



秋限定 ◆ まつたけ御膳

- まつたけ すき焼き ●焼きまつたけ (かご盛2人前) ●まつたけ天ぷら
- まつたけ入そば ●まつたけ八寸 ●まつたけ御飯 ●ごまどうふ
- 禅みそ ●香物

秋限定

◆ 土びんむし定食

- まつたけ土びんむし ●まつたけ入天ぷら ●まつたけ八寸
- まつたけ御飯 ●ごまどうふ ●禅みそ ●永平寺そば
- とろろ汁



正月料理

◆ 祝膳 松竹梅

- 八寸 (まつたけ、竹の子、梅甘露)
- 甘海老刺身 ●海老と白玉の吸物
- ごまどうふ ●禅みそ ●永平寺そば
- とろろ汁 ●季節の炊込み御飯 ●香物
- 吉祥昆布・菓子



春限定

◆ 田楽定食

- 田楽三種 ●天ぷら (海老・山菜)
- ごまどうふ ●禅みそ ●永平寺そば
- とろろ汁 ●山菜御飯 ●香物
- 春のデザート



◆ 麩づくし

- 麩のステーキ ●麩の鍋 ●麩のフライ ●生麩の刺身
- 生麩のちまき ●ごまどうふ ●禅みそ ●永平寺そば
- 麩のしぐれ御飯 ●香物 ●フルーツ



夏限定

◆いくらネギトロ丼とおろしそば

- いくらネギトロ丼 ●おろしそば ●ごまどうふ
- 禅みそ ●青うど ●汁物



夏限定

◆名物ソースカツ丼とおろしそば

- ソースカツ丼 ●おろしそば ●ごまどうふ ●禅みそ
- 青うど ●汁物



◆越前そば三味

- 天ぶらそば ●季節の炊込み御飯 ●おろしそば ●とろろそば
- ごまどうふ ●禅みそ ●香物



11月~3月

◆海鮮鍋と永平寺そば

- 海鮮鍋 ●煮物 ●永平寺そば ●ごまどうふ
- 禅みそ ●とろろ汁 ●季節の炊込み御飯
- 香物

12月~3月

◆あつあつおでん バイキング

- 越前の海老、さざえ、つぶ貝、上庄の里芋、大根、コンニャク等、山・海の幸おでんが食べ放題!
- 永平寺そば(食べ放題) ●甘海老・イカの刺身
- 季節の炊込み御飯 ●ごまどうふ ●禅みそ





冬限定

◆カニしゃぶ

- ズワイガニ(4人前)
- 野菜のしゃぶしゃぶ
- お刺身 ●中付 ●カニ足
- おろしそば ●フルーツ

身も心も温まる、
特撰鍋料理。



冬限定

◆ぼたん鍋

- しし肉(6人前) ●野菜の鍋
- お刺身 ●中付 ●カニ足
- おろしそば ●フルーツ

ようこそ門前の宿・井の上へ。
大自然豊かな永平寺の景観と心からのおもてなしで、皆様をお迎えいたします。



●客室



●大広間

- 新館 ●1階/フロント・売店・喫茶 ●2階/食堂(テーブル席)
- 3階/広間4室 ●4階/個室5室 ●5階/個室8室
- 別館 ●1階/テーブル席 ●2階/広間2室 ●3階/広間4室

●ご宿泊のご予約は、80名様まで承ります。●

団体の場合は事前に電話などにより確認の上申し込んでください。



永平寺

門前の宿 井の上

〒910-1228 福井県吉田郡永平寺町門前 TEL.0776-63-3333 (代) FAX.0776-63-3332

フリーダイヤル 0120-139090

E-mail:k-inoue@soleil.ocn.ne.jp



道心づくしが込められた、
精進料理の数々。

◆精進料理 慕古

- 精進天ぷら(三種) ●八寸(生麩ちまき、まつたけ、金柑)
- ゆば万寿 ●煮物 ●永平寺そば ●ごまどうふ ●禅みそ
- とろろ汁 ●山うど ●季節の炊込み御飯 ●香物



◆精進料理 知足

- 精進天ぷら(五種) ●八寸(生麩ちまき、まつたけ、金柑)
- ゆば万寿 ●煮物 ●永平寺そば ●ごまどうふ ●禅みそ
- とろろ汁 ●季節の炊込み御飯 ●香物 ●フルーツ
- 吉祥昆布・菓子



◆精進会席 慧心

- 精進天ぷら(五種) ●八寸(生麩ちまき、まつたけ、金柑)
- ゆば万寿 ●煮物 ●精進田楽(三種) ●永平寺そば
- ごまどうふ ●禅みそ ●とろろ汁 ●山うど
- 季節の炊込み御飯 ●香物 ●フルーツ ●吉祥昆布・菓子

◆精進会席 定心

- 精進天ぷら(五種) ●八寸(生麩ちまき、まつたけ、金柑)
- ゆば万寿 ●煮物 ●精進鍋 ●生麩の刺身 ●永平寺そば
- ごまどうふ ●禅みそ ●とろろ汁 ●山うど
- 季節の炊込み御飯 ●香物 ●フルーツ ●吉祥昆布・菓子



◆精進会席 醍醐味

- 精進天ぷら(五種)
- 八寸(生麩ちまき、まつたけ、金柑)
- 煮物 ●精進鍋 ●精進田楽(三種)
- 生麩の刺身 ●淡栗甘酢がけ
- じゅん菜 ●永平寺そば ●ごまどうふ
- 禅みそ ●とろろ汁 ●山うど
- 季節の炊込み御飯 ●香物
- フルーツ ●吉祥昆布・菓子



茶
 ころ潤おう、
 旬の味覚を舌づつみ。



◆和定梅

- 魚フライ・卵焼 ●煮物 ●山うど ●永平寺そば ●とろろ汁
- ごまどうふ ●禅みそ ●季節の炊込み御飯 ●香物 ●汁物



◆和定竹

- 天ぶら(三種) ●八寸 ●甘海老刺身 ●煮物 ●山うど
- 永平寺そば ●とろろ汁 ●ごまどうふ ●禅みそ
- 季節の炊込み御飯 ●香物 ●汁物 ●菓子



◆和定松

- 焼魚 ●刺身(二種) ●天ぶら(三種)
- 八寸 ●煮物 ●山うど ●永平寺そば
- とろろ汁 ●ごまどうふ ●禅みそ
- 季節の炊込み御飯 ●香物 ●汁物
- 菓子



◆和定華

- 海鮮鍋 ●ズワイガニ ●焼魚
- 刺身(二種) ●天ぶら(三種) ●八寸
- 煮物 ●永平寺そば ●とろろ汁
- ごまどうふ ●禅みそ
- 季節の炊込み御飯 ●香物
- フルーツ ●菓子