

山内一豊、
お千代の
出世御膳

初夏の膳

一、五七五円

- 五穀ご飯のせいり蒸し
- 初がつお造りと他一品盛り
- 甘鯛の卵の花詰め蒸し 葛庵
- 玉子豆腐揚げ出し
- 茶処茶そば
- うなぎの蒲焼き
- 山海の味噌汁
- 香の物
- クラウンメロン
- まぐろ佃煮



秋の膳

一、八九〇円

旬の野菜と海の幸をとり揃えました。
遠州の秋をご賞味ください。

- 松茸ご飯せいろ蒸し ● まぐろ佃煮
- 造り三種盛り ● 茶碗蒸し
- 山菜のかき揚げと野菜の天ぷら
- なす利久(胡麻味噌) ● 渡方二の味噌汁二人鍋
- 香の物 ● クラウンメロン



※料理の内容は、季節により異なる場合があります
※表示価格には消費税が含まれております。

袋井観光センター

URL/<http://www.fukuroikanko.com>
E-mail/info@fukuroikanko.com



約20分

袋井観光センター

当店から掛川城までのアクセスは、東名高速を使わずに約20分。

