

季節の会席料理

『花おうぎ』

本体価格 七二〇〇円

税・サ込（八五五三円）

出合い皿

虎豆煮メ
稻荷寿司

菜の花辛し和え
鰯香梅煮

うすい豆のカステラ
鬼人参

造里

鯛 鮪
妻いろいろ

焚き合せ

海老芋饅頭

焼物

鰯 筍素焼
あしらいいろいろ

小鍋

和牛寿き焼

温物

茶碗蒸し

止椀

三田米
香の物 赤出し

水物

時に熟すもの

※仕入れの都合により、内容を
変更する場合がございます。
予めご容赦くださいませ。

料理長 大河内 勇二
ダイヤモンド有馬温泉ソサエティ

