



## 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 菜の花辛し和え うすい豆のカステラ  
稻荷寿司 鰯香梅煮 鬼人參

造里

鯛 鮪 牡丹海老  
妻いろいろ

焚き合せ

海老芋饅頭

焼物

鰯 筍素焼  
あしらいろいろ

小鍋

和牛寿き焼

温物

茶碗蒸し

止椀

三田米 赤出し  
香の物

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。

ダイヤモンド有馬温泉ソサエティ

料理長 大河内 勇二

