

# お料理グレードアッププラン(白雲膳・天祥膳)

※下記追加代金は、大人おひとり様あたりです。(小学生はその70%となります)

※ご利用人数・ご宿泊日により料理内容・器が変わる場合がございます。

## 白雲膳 《右料金表より +2,000円(税別)》



4月～6月

御献立

- 食前 季節の果汁(ファンアルコール)
- 前菜 季節の旬菜彩々盛り
- 造り 三種盛り  
真鯛、中鯛、甘海老  
あしらい一式
- 替り鉢 ゆのくに天祥オリジナル  
薬膳スープ 烏鶏湯
- 蓋物 加賀野菜煮  
加賀麩、蓮根、南瓜、  
五郎島金時芋、隠元、生麩餅
- お浸ぎ 料理長こだわりの一品  
赤米入り 縄文蕎麦
- 強肴 牛肉山菜鍋 野菜  
酢の物 蛸烏賊、北寄貝、金時草、胡瓜
- 留椀 料理長こだわりの地元味噌を使用  
ひやくまんさん真蒸、  
三つ葉、粉山椒
- 香物 三種盛り
- 水物 季節のデザート

7月～9月

御献立

- 食前 季節の果汁(ファンアルコール)
- 前菜 季節の旬菜彩々盛り
- 造り 三種盛り  
真鯛、中鯛、甘海老  
あしらい一式
- 蓋物 鱈吉野打、独活、結び人參  
天祥昆布、梅肉、青味
- お浸ぎ 料理長こだわりの一品  
赤米入り 縄文蕎麦
- 替鉢 海老と加賀野菜の揚げ物  
珠洲の塩
- 強肴 加能豚すき焼き鍋  
卵、野菜
- 酢の物 帆立・貝・海老・地野菜のミルフィーユ  
地元醤油を使ったオリジナルソース
- 留椀 料理長こだわりの地元味噌を使用  
すばくろくん真蒸 青味、湯葉
- 香物 三種盛り
- 水物 季節のデザート

## 天祥膳 《右料金表より +4,500円(税別)》



4月～6月

御献立

- 食前 季節の果汁(ファンアルコール)
- 春肴 のど黒焼き、  
旬菜彩り盛り合わせ
- 造り 四種盛り  
中鯛、白身魚、海胆、牡丹海老、  
あしらい一式
- 蓋物 加賀アロワゴン万寿、  
結び人參、梅肉、  
天祥昆布
- お浸ぎ 赤藻うどんサラダ仕立て  
牛肉柚子胡椒おろし
- 強肴 温野菜添え
- 酢の物 蛸烏賊、蟹、福沙胡瓜、檸檬
- 留椀 料理長こだわりの地元味噌を使用  
ひやくまんさん真蒸、  
三つ葉、湯葉、粉山椒
- 香物 三種盛り
- 水物 季節のデザート

7月～9月

御献立

- 食前 季節の果汁(ファンアルコール)
- 前菜 旬菜彩々盛り
- 造り 三種盛り  
白身魚、中鯛、牡丹海老  
あしらい一式
- 蓋物 鱈吉野打、独活、青味、  
人參、天祥昆布、梅肉
- お浸ぎ 料理長こだわりの一品  
赤米入り 縄文蕎麦
- 強肴 鮑踊り焼き  
達磨唐揚げ
- 替鉢 紅葉、葱、ボン酢  
牛肉冷しゃぶサラダ付
- 酢の物 加賀ドレッシング
- 留椀 料理長こだわりの地元味噌を使用  
すばくろくん真蒸、  
青味、湯葉
- 香物 三種盛り
- 水物 季節のデザート