# 特選会席　八ヶ岳

## お品書き

| | |
|---|---|
| 食前酒 | 梅の香 |
| 先附け | 旬の和え物 |
| 前菜 | 旬の味覚盛り合わせ |
| 鍋物 | 山海しゃぶしゃぶ |
| 差味 | 五点盛り あしらい一式 |
| 蒸し物 | 旬の野菜と鯛の蒸し物 |
| 凌ぎ | 信州蕎麦 |
| 焼き物 | 信州りんご和牛の陶板焼き |
| 強肴 | 旬魚の西京焼き |
| 食事 | あさりと空豆ごはん |
| 香の物 | 二点盛り |
| 汁物 | なめこの味噌汁 |
| デザート | 季節のデザート |



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将　矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル

# 特選会席　蓼科

## お品書き

| | |
|---|---|
| 食前酒 | 梅の香 |
| 先附け | 旬の和え物 |
| 前菜 | 季節の五点盛り |
| 鍋物 | 信州米豚の醤油鍋 |
| 差未 | 四点盛り あしらい一式 |
| 蒸し物 | 菜の花真丈と<br>天使海老の蒸し物 |
| 凌ぎ | 信州蕎麦 |
| 焼き物 | 旬魚の西京焼き |
| 揚げ物 | 天ぷら盛り合わせ |
| 食事 | あさりと空豆の釜飯 |
| 香の物 | 二点盛り |
| 汁物 | なめこの味噌汁 |
| デザート | 季節のデザート |



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将　矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル

# 特選会席　白樺

## お品書き

| | |
|---|---|
| 食前酒 | 梅の香 |
| 先附け | 旬の和え物 |
| 前菜 | 季節の三点盛り |
| 鍋物 | 信州米豚の醤油鍋 |
| 差味 | 三点盛り あしらい一式 |
| 蒸し物 | 茶碗蒸し |
| 凌ぎ | 信州蕎麦 |
| 焼き物 | 信州福味鶏の<br>美味だれ焼き |
| 揚げ物 | 天ぷら盛り合わせ |
| 食事 | あさりと空豆の釜飯 |
| 香の物 | 二点盛り |
| 汁物 | なめこの味噌汁 |
| デザート | 季節のデザート |



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将　矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル

# 特選会席　山麓

## お品書き

| | |
|---|---|
| 食前酒 | 梅の香 |
| 先附け | 旬の和え物 |
| 前菜 | 季節の三点盛り |
| 鍋物 | 豚肉の味噌鍋 |
| 差未 | 三点盛り あしらい一式 |
| 蒸し物 | 茶碗蒸し |
| 焼き物 | 旬魚の西京焼き |
| 揚げ物 | 天ぷら盛り合わせ |
| 食事 | あさりと空豆のごはん |
| 香の物 | 二点盛り |
| 汁物 | なめこと豆腐味噌汁 |
| デザート | 季節のデザート |



※ 料理写真はイメージです。

※季節・仕入れ等により予告なく内容を変更させて頂く場合がございます。

女将　矢島佳代子



献立は四季の移り変わりを基本に、
信州の味覚はもちろんの事季節に応じた
美味しい食材を使用した特選会席をどうぞご堪能下さい。

お問い合わせ先
総合予約センター０２６６－６８－２１００
白樺リゾート
池の平ホテル