

ホテル奥中山高原 宿泊プラン ディナー

1泊2食
付き

要予約

3日前までに
ご予約ください。

営業時間

18:00 ~
20:30(L.O)

ご法事膳も
承っておりますので
お問合せ下さい。

ご法事膳
¥10,000 (税込)



和食料理コース

¥12,000 ~ (税込)

- ◆食前酒 アメリカンチェリー酒
- ◆小鉢 茸なんぼん
- ◆吸い物 海老・岩海苔・葱
- ◆陶板 短角牛・野菜三点
- ◆煮物 赤魚卸しあんかけ
- ◆焼物 帆立照焼・海老塩焼
- ◆酢物 イカマリネ
- ◆新香 茄子漬
- ◆御飯 白飯
- ◆デザート チーズケーキ
- ◆造り 鮪・帆立貝柱・赤海老・三点盛り

洋食料理コース ¥14,000 ~ (税込)

- ◆オードブル
 - ・北海タコとサーモンの香草風味マリネ
 - ・醤油イクラとブラックキャビア飾り
 - メスクランサラダ添え
- ◆スープ
 - ・オニオンスープパイ包み焼き
- ◆魚料理
 - ・帆立貝のブルギニョン マッシュポテト添え
- ◆肉料理
 - ・国産牛奥中山牛ロース肉のグリエ
 - ソースジャポネーズ
- ◆サラダ
 - ・季節のサラダ 自家製ドレッシング使用
- ◆デザート
 - ・自家製カラメルプディングと
 - フォンダンショコラの盛り合わせフルーツ飾り
- ◆パン又はご飯
 - ・パン(バゲット・ロールパン使用)
- ◆コーヒー



本格中華料理コース

¥12,000 ~ (税込)

- ・三種冷製の盛り合わせ
- ・カニ肉入りフカヒレスープ
- ・ホタテ貝のチリソース
- ・揚げ物二種
- ・アスパラと小海老の炒め
- ・レタスの牛肉包み
- ・自身魚の甘酢掛け
- ・ご飯・ザーサイ
- ・デザート

Accommodation
plan
Dinner



ホテル奥中山高原

〒028-5134 岩手県二戸郡一戸町奥中山字西田子 662-1
電話 0195-35-3131

