

## お食事のご案内

お食事をご希望の場合は、ご利用日の**1週間前**までに別紙「**注文書**」にてご予約ください。





※夕食のお届け時間は、基本的に16:30頃のお届けです。生もの等は冷蔵庫に入れておく場合があります。

お届け時間の指定は受けかねますので、ご了承くださいませ。

※表記の料金は、**税込み価格**でございます。

※写真は、お料理の**イメージ写真**です。料理内容等が異なる場合がございます。

### 【朝食】

和食 ※量少な目も味噌汁付		洋食	
			
1人前 830円	量少なめ 650円	1人前 830円	量少なめ 650円

お料理は、お部屋までお運びいたします。お食事時間（7:30/8:00/8:30/9:00）をご指定ください。

※季節等により料理の内容等が変更となる場合がございます。

※洋食（量少なめ）のお飲み物はジュースになりますが、ご希望の場合はコーヒーに変更いたしますので、ご予約の際にお伝えくださいませ。

### 【(夕食) 鍋料理】(単品) ※写真は4人前

				
川根のはりはり鍋	鶏団子鍋	鴨鍋	猪鍋	寄せ鍋
<u>1人前 1,500円</u> (4人前以上から)	<u>1人前 1,500円</u> (2人前以上から)	<u>1人前 1,500円</u> (2人前以上から)	<u>1人前 1,500円</u> (4人前以上から)	<u>1人前 1,500円</u> (2人前以上から)
猪肉と水菜がメインの あっさり醤油味	お茶入り鶏団子がメイ ンの柚子こしょう味	鴨肉がメインのしっか りとした醤油味	猪肉がメインのしっか りとした醤油味(土鍋)	魚介類がメインのお鍋
				
おでん鍋	味噌きのこ鍋	白湯鶏鍋		
<u>1人前 1,375円</u> (3人前以上から)	<u>1人前 1,250円</u> (3人前以上から)	<u>1人前 1,100円</u> (3人前以上から)		
つまみでもメインでもOK!	田舎料理は山菜と味噌!	白いスープの鶏団子鍋。		

※具材の入った土鍋にスープを入れ、卓上ガスコンロで火にかけてお召し上がりください。

※お鍋のトッピングとして、以下の具材もご用意していますので、別途ご注文ください。

ご飯(一膳)と卵(1個)のセット 280円 / うどん(1玉) 240円

**裏面もご覧ください。**

## 【(夕食) 和定食・釜飯など】

				
<b>華御膳</b>	<b>きのこ釜飯</b>	<b>鶏釜飯</b>	<b>五目釜飯</b>	<b>お寿司</b>
<u>1人前 2,800円</u> (4人前以上で注文可)	<u>1人前 900円</u> (1人前~)	<u>1人前 960円</u> (1人前~)	<u>1人前 1,120円</u> (1人前~)	<u>(並) 1,200円</u> <u>(上) 1,550円</u>
季節のお料理・茶碗蒸し・お刺身・ご飯の和定食	各種きのこが入った一般的な釜飯。着火剤に火をつけ30分で完成。	鶏の旨みが浸み込んだ釜飯。釜飯は味噌汁・漬物がセットです。	ホタテ、海老、鶏、鴨、椎茸と5種の味を一度に楽しめます。	お寿司の盛り合せ (2人前以上~) ※写真は(並) 1人前

## 【(夕食) その他】

				
<b>お刺身</b>	<b>オードブル</b>	<b>やまめ串(生)</b>	<b>鮎串(生)</b>	<b>鴨串(生)</b>
<u>(梅) 1,100円</u> <u>(竹) 1,450円</u>	<u>1人前 1,000円</u> ※2人前以上で注文可	<u>1本 450円</u> ※3本以上で注文可	<u>1本 450円</u> ※3本以上で注文可	<u>1本 450円</u> ※3本以上で注文可
お刺身の盛り合わせ (2人前以上で注文可) ※写真は(竹) 3人前	煮物や揚げ物、川根ではお馴染み落花煮などのお料理の盛り合わせ ※写真は4人前	囲炉裏で焼いてお召し上がりください。(焼きあがりまで30~45分) 魚には塩焼き用に塩が付きますが、 <u>囲炉裏で焼くための木炭が別途必要</u> になります。ご注文いただくか、ご持参ください。 ※各種3本以上からは1本単位で追加注文ができます。		

			
<b>鮎めし</b>	<b>バーベキュー食材</b>	<b>肉巻き棒</b>	<b>串揚げ7種盛り</b>
<u>1人前 600円</u> ※2パック以上で注文可	<u>1人前 1,200円</u> ※3人前以上で注文可	<u>1本 400円</u> ※3本以上で注文可	<u>3人前 3,000円</u> ※3人前以上で注文可
焼いた鮎を炊き込みご飯に混ぜました。 ※パック入り	スパアリア・豚肉・竹・焼きそば・ソーゼツ・野菜各種 (3~10月限定) ※写真は3人前	串にご飯、海苔、豚バラ肉を巻きつけました。フライパンやレンジで召し上がれ。	ウズラ、リンゴ、柿、海老、椎茸、黒ハツ、豚の串盛り(季節で変わる場合があります)

### 【バーベキュー機材レンタル・販売】

○木炭 (1箱 1.5kg・着火剤1個付)	800円
○鉄板・網レンタルセット (鉄板・鉄網・菜箸・フライ返し・トング・軍手が各1)	770円
○トング・フライ返しレンタルセット (菜箸・フライ返し・トング・軍手が各1)	340円