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**に注文書やお電話でご予約ください。
なお、その日以降の数量変更やキャンセル等は、全額ご負担いただきます。
原価高騰等、様々な要因により、一部のメニューは中止・変更となっております。
※夕食のお届け時間は、**16：00 頃**です。生もの等は冷蔵庫に入れておく場合があります。
※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。
※アレルギーのある方は、事前にお問い合わせくださいませ。

【（夕食）屋外 BBQ】※3 月～11 月限定※写真は 3 人前

 BBQ 食材　1 人前　1,200 円	肉（牛・豚）、野菜盛り合わせ、焼きそば、ソーセージの盛り合わせにタレ、取り皿付。スタンダードな BBQ 食材の盛り合わせです。※２人前以上から注文可能 ★7 月 15 日～8 月 31 日のご宿泊は繁忙期になるため、1,200 円＋500 円の繁忙期料金になります。 **■BBQ 用具は別途料金で承ります。** 木炭（1.5 kg＋着火剤 60 円込み）…800 円、着火剤…60 円、鉄板・鉄網レンタルセット…1000 円、トングセット…340 円

BBQ コーナーは事前予約が必要です。

【（夕食）部屋食】鍋料理、釜飯　※鍋の画像は 4 人前、鍋は土鍋で納品です。

川根のはりはり鍋	もつ鍋	味噌きのこ鍋	きのこ釜飯・鶏釜飯
1 人前　1,600 円 （4 人前から注文可）	1 人前　1,600 円 （3 人前から注文可）	1 人前　1,350 円 （3 人前から注文可）	いずれも 1 人前　1,000 円 （1 人前から注文可）
スライスした猪肉と水菜のあっさり醤油鍋。鍋 GP 優勝作品です。	もつ、もやし、ニラ、ネギをふんだんに使ったとんこつ鍋。ちょい辛濃厚スープにはラーメンが合います。	たっぷりきのこと豚肉の味噌鍋。お味噌は、川根のお味噌を使用しました。	着火剤に火を点け、炊き上がりまで 30 分。味噌汁、漬物付き

※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　300 円／うどん（１玉）　250 円 / ラーメン（１玉）　250 円
※もつ鍋のトッピングのオススメはラーメンです。

鍋ご注文の際は、カセットコンロ１台を無料貸し出しします。

【（夕食）単品料理】囲炉裏で調理！

		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、 囲炉裏で焼くための木炭が別途必要 になります。ご注文いただくか、 屋内用木炭をご持参ください。	
やまめ串（生）	鮎串（生）		五平餅（タレ付き）
1 本　450 円（3 本～）	1 本　450 円（3 本～）		1 本 500 円（1 本～）

木炭（1.5 kg＋着火剤 60 円込み）…800 円、囲炉裏用鉄網…300 円、着火剤…60 円

【（夕食）和定食・単品料理】

華御膳	お寿司	お刺身	オードブル
1 人前　3,300 円 （4 人前～）	（並）　1,300 円 （上）　1,700 円	（梅）　1,200 円 （竹）　1,600 円	1 人前　1,100 円 （2 人前～）
季節のお料理・お刺身・ご飯・デザートの和定食。 ※写真は 1 人前	お寿司の盛り合わせ （２人前～） ※写真は（並）１人前	お刺身の盛り合わせ （２人前～） ※写真は（竹）３人前	煮物や揚げ物、川根で馴染みの落花煮などの盛り合わせ。 ※写真は 4 人前

【朝食】主食がおにぎりかパンを選べます。

1 人前　1,000 円	

お料理は、お部屋までお運びいたします。
お届け時間は、7：30 頃です。注文時間が重なることがありますので、若干お届け時間は前後します。
主食が『おにぎり』か『パン』のいずれかを選べます。（おかずは同じです。）
追加料金で朝食用の　ジュース（アップル 100 円）、コーヒー（150 円）をご用意できます。
地元で人気の手作りパン屋『Parfois（パルフワ）』のパンを使用しております。
おにぎりは温泉水を煮詰めて作った温泉の塩を使用しております。

日帰り温泉は 9：00～19：00 までの営業です。入浴の最終受付時間は 18：00 までとなっております。チェックイン前に日帰り温泉をご利用する場合、一度コテージ管理棟にて受付ください。なお、休館日にご宿泊のお客様につきましては、チェックアウト後にご利用くださいませ。

コテージ御膳上撰三種

※食材の旬にこだわっているため、季節により画像と異なる場合があります。

姫様御膳

選りすぐりの食材を川根の料理人が丁寧に仕上げた和御膳です。
焼・揚・煮といった素材の味を最大限活かせる調理方法で用意された一品一品が、見た目も味わいも満足させてくれること請け合い。
旬の食材をなるべく盛り込んだ料理のため、季節によって内容は変わります。

1 人前 3,300 円（税込）

※２人前以上から注文可能
※令和５年９月以降は３人前以上から承ります。

殿様御膳

姫様御膳より品数が増え、ボリュームアップ。成人男性も満足な和御膳。
炊き込みご飯が寿司、刺身、茶碗蒸しが別皿で用意され、豪華なセットとなっております。

※２人前から注文できますが、茶碗蒸しは 5 人前以上の注文でご用意できます。2～4 人前の場合はフルーツ盛りになります。

1 人前 4,200 円（税込）

※２人前以上から注文可能
※令和５年９月以降は３人前以上から承ります。

大名御膳

川根で用意できる最大限のお料理のおもてなしをテーマにご用意しました。
陶板で焼かれた高級肉、寿司、刺身の盛り合わせ、各種料理など、高級であることに徹底的にこだわり、職人の意地を見せる逸品。冬季は、陶板焼きではなく、小鍋で御用する場合がございます。
詳細につきましては別途お問合せくださいませ。

1 人前 5,500 円（税込）

※２人前以上から注文可能
※令和５年９月以降は３人前以上から承ります。

※こちらのメニューは、利用日の３日前までにご注文くださいますようお願い申し上げます。
※12 月 29 日～1 月 3 日は、仕入れの都合によりご注文を承れません。予めご了承くださいませ。