

お食事のご案内

すべてのお料理はコテージ客室内にてお楽しみいただけます。

- ・夕食メニューはチェックインの時間までにあらかじめ西己膳させていただきます。
- ・朝食メニューは翌朝 7:30 前後に玄関までお届けいたします。

ご注文はご利用日の8日前までにお原真いたします。

- ・公式サイトから宿泊予約をされる場合は同時にお申し込みが可能です。
- ・外部サイトから宿泊予約をされるお客様や宿泊予約とは別のタイミングで
ご注文を希望をされる場合はお電話でお申し込みください。
- ・ご利用日直前にキャンセルされる場合、ご利用日前日はご注文金額の50%。
当日は100%のキャンセル料を請求させていただきますのでご了承ください。

※原価高騰や食材不足などにより内容変更やご注文を承れない場合がございます。
※アレルギーのある方は事前にお問い合わせください。



朝食

7:30 頃、お部屋にお届けいたします。口味噌汁またはスープがっきます。

コテージ内にドリッコーヒーやペットボトルの川根茶、パックジュース等をご用意しております。(無料)



1人前 1,500円

おにぎりは川根温泉の
温泉水を煮詰めて作った
お塩で握る塩にぎりです。



1人前 1,500円

パンは地元で人気の
手づくりパン屋「品つ」の
パンを使用しております。



鍋料理 (夕食)

付属のガスコンロを点け、スープとお肉を入れ十分に加熱してお召し上がりください。



お金局のシメに以下のメニューもご用意しております。あわせてご注文下さい。

・うどん(一玉) 300円・ラーメン 300円・ごはん(一膳)と卵(1個)のセット 300円

味噌きのこ鍋



写真は3~4人前

1人前 1,800円

(3人前から注文できます)

豚肉とたっぷりのきのこを
入れた味噌鍋です。
川根のお味噌を使っ
ています。

もつ鍋



写真は3~4人前

1人前 1,800円

(3人前から注文できます)

もつ・もやし・ニラ・ネギを
ふんだんに入れたとんこつ鍋
です。ちい辛濃厚スープは
ラーメンがよく合います。

川根のはりはり鍋



写真は3~4人前

1人前 2,500円

(4人前から注文できます)

スライスした猪肉と水菜の
あっさりとした醬油鍋です。
金局グランプリ優勝作品です。

火焼き物
(夕食)

客室の囲火戸裏でじっくり火炙って、アツアツ・ホクホクをお召し上がりください。

※ 食材は生の状態でお届けします。塩やタレを塗って、両側りをじっくり火炙ってください。(30~45分)

※ 木炭1.5kg・着火剤・金糸糸網は無料です。(客室内にご用意)



ヤマメ串(塩付き)



※ 内臓は取り除いてあります。

1本500円

(3本から注文できます)

魚占串(塩付き)



※ 内臓ごとお召し上がりください。

1本500円

(3本から注文できます)

五平食餅(タレ付き)



1本450円

3本1,200円

(1本から注文できます)

その他食品
(夕食)

食べたいものを少量から。みんなでシェアもよし、お酒のお供にも

とり釜飯・きのこ釜飯



固形火燃料に火を点けて
30分ほど火炙きあがり。
味噌汁・漬物付き。

とり釜飯 **1人前1,200円**

きのこ釜飯 **1人前1,250円**

(1人前から注文できます)



オードブル

煮物や中華、フライ、サラダ
など種類豊富なおかずの
盛り合わせ。
内容は日時期によって異なります。

1人前1,300円

(2人前から注文できます)

写真は5人前

お刺身



自にも魚やかど新鮮な
お刺身を数種類盛り合わせ。
内容は日時期によって異なります。

梅1,300円

竹1,700円

(2人前から注文できます)

写真は(竹)2人前

お寿司



定番のネタも季節のネタも。
お子様から大人までご満足
いただけます。
内容は日時期によって異なります。

並1,400円

上1,800円

(2人前から注文できます)

写真は(並)1人前

BBQ食材
(夕食)

山間部につき春～秋の利用がおすすめです。

1人前2,000円

(2人前から注文できます)

お肉(牛・豚・鶏)、ソーセージ、エビ
野菜盛り合わせ、火焼きそば
火炙肉のタレ、サラダ・油のセットです。
(糸糸皿・わりばし・プラコップつき)

BBQ用具は各自でご持参いただくか
一斉者にお申込みください。

金糸板・糸網・トンガ・ハラ(1,000円)

木炭+着火剤(1,000円)

BBQテーブルは15~21時まで
ご利用いただけます。

4名
テーブル



大型
テーブル



別途、清掃費および設備維持費として
テーブル利用料がかかります。(1卓1,200円~2,400円)
※使用人数やテーブル数によって決定いたします。



写真は3人前

二卸月善(夕食)

季節や地の物を盛り込んだボリュームのある御月善。おもてなしにも最適です。



大名御月善

1人前 5,800円

(3人前から注文できます)

「川根で用意できる最高のおもてなし」
牛陶板焼き、お寿司、お刺身、各種料理など
ボリューム満点。
お月夜いっぱいお楽しみいただけます。

※冬は陶板焼きを小鍋に変更する場合がございます。



殿様御月善

1人前 4,800円

(3人前から注文できます)

「お殿様でも大満足」川根の地のものを
ご堪能いただけます。
松花堂弁当に入った小金巻やお寿司、別皿でお刺身
や茶石宛蒸しもつきます。

※茶石宛蒸しは5人前以上のご注文でおつくりいたします。
3~4人前の場合フルーツ盛り合わせとなります。



女臣様御月善

1人前 3,800円

(3人前から注文できます)

選りすぐりの食材を川根の料理人が丁寧に
仕上げた朱印御月善。
松花堂弁当にならべた天ぷらや一品料理、
お刺身、フルーツなど。

※季節によって内容は異なります。



華御月善

1人前 3,500円

(4人前から注文できます)

いろいろなものを少しずつ食べたい方に。
花かごに盛り付けたお刺身、揚物や煮物
フルーツなど。茶石宛蒸しもつきます。

※季節によって内容は異なります。