



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日前までにおお願いいたします。

- ・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。味噌汁またはスープがっきます。

ごまは休日が第一・第三火曜日または川根温泉休食館日の朝となる場合、ご注文いただけません。

お飲み物はコテージ内にドリッポウヒーゼバクジュース、川根茶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「品つづ」の
パンを使用しております。



鍋料理 (夕食)

付属のわセットコンロを点け、スープとお肉を入れ十分に加熱してお召上がりください。



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

味噌きのこ金局



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
入れた味噌金局です。
川根のお味噌を使っ
ています。

もつ金局



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金局
です。ちょい辛濃厚スープは
ラーメンがよく合います。

川根のほろほろ金局



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金局です。
金局グランプリ受賞作品です!

※のついたメニューは、毎週水曜日に限りご注文いただけません。

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・鉄糸網は無料です。(客室内にご用意)

火炙き物
(夕食)

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)

五平食井(タレ付き)



1本 450円

3本 1,200円

(1本から注文できます)

食べたいものを少量から。みんなでシェアも良し、お酒のお供にも

その他単品
(夕食)

とり釜飯・きのこ釜飯



固形火燃料に火を点けて
30分で火炙きあがり。
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
など多種多様な豊富なおかずの
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 ※



自にも魚やかき新鮮な
お刺身を数種類ご用意。
内容は日時期によって異なります。

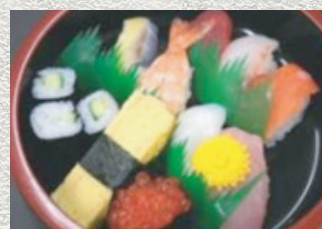
梅 **1,300円**

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

山間部につき春～秋火の利用がおすすめです。

B&B食材
(夕食)



写真は3人前

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、火炙きそば
火炙肉のタレ、サラダ油のセットです。
(糸糸皿・わりばし、プラコップ付き)

B&B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・ヘラ (1,000円)

木炭+着火剤 (1,000円)



B&Bテーブルは15~21時まで
ご利用いただけます。



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。

御膳(夕食)

季節や地の物を盛り込んだボリュームのある御膳。おもてなしにも最適です。



大名御膳

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。
お腹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。



殿様御膳

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せやお寿司、別皿でお刺身
や茶石宛蒸しもついてきます。

※茶石宛蒸しは5人前以上のご注文がおっくりいたします。
3〜4人前の場合フルーツ盛り合わせとなります。



女将御膳

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
仕上げた朱の御膳。
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。



華御膳

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。
花がじ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。

毎週水曜日はご注文いただけません。

また、仕出し店の都合により急遽ご注文をお断りする場合がございます。