

秋

吉野産松茸と和牛の炙り焼き

高見川 河畔

河畔炙り焼き庭



河畔炙り焼き庭高見川の瀬音を聞きながら竹林からさわやかな風が吹き抜けるお座敷にて和牛の炙り焼きあゆのお刺身や塩焼き、また秋には焼き松茸や松茸料理猪ロース肉などお召し上がり頂けます。初夏には蛍が飛び交います。緑豊かな山里そして清流と共に自然を満喫ください。

■吉野産天然松茸と和牛炙り焼きコース

秋限定コース 10月初旬～11月初旬まで
雅(みやび)コース 御一人様 19000円(税別10%)
お子様 御一人様 8000円(税別10%)

吉野産天然松茸と和牛(和牛ロース、へし肉、地鶏など)
季節のお野菜、御飯、香物



■炙り焼きコース

大人様御一人 6,000円(税別)
お子様御一人 4,000円(税別)

※お子様コースは小学生12歳までとさせていただきます。

和牛の炙り焼き、(和牛ロース、へし肉、地鶏など)
季節のお野菜、御飯、香物

お食事を行わないお連れ様1名様に付き席料2000円(税別)

その他、季節時期により松茸の取れ具合によりメニューも変更致します。
詳しくはお電話にてお尋ねください。



四季天然料理の宿



杉ヶ瀬

OYADO Sugigase

TEL (07464)-2-0012

FAX (07464)-2-0047

633-2421

奈良県吉野郡東吉野村小川443

<http://www.higashiyoshino.net>

yoyaku@higashiyoshino.net



WEB PAGE



facebook



Instagram