

秋 冬

旬の味覚！

天然ぼたん鍋



地元産雌の猪肉を使った本物の味。

上質の美味しく臭みのない最高の猪肉でおもてなしを。

ぼたん鍋、そして臭みのない最高級の猪肉だからこそしゃぶしゃぶで、

杉ヶ瀬は天然にこだわり最高級の食材でお待ちしております。

●ぼたん鍋

御一人様 5600 円 (赤身、バラ、モモ)

小鉢・ぼたん鍋・ご飯・香物・デザート

特上 御一人様 8000 円 (ロース、バラ)

前菜・小鉢・お刺身・ぼたん鍋・ご飯・香物・デザート



天然ぼたん鍋

●ぼたんしゃぶしゃぶ

御一人様 6000 円 (赤身、バラ、モモ)

小鉢・ぼたん鍋・ご飯・香物・デザート

特上 御一人様 8000 円 (ロース、バラ)

前菜・小鉢・お刺身・ぼたん鍋・ご飯・香物・デザート



●ぼたんすき焼

御一人様 6000 円 (赤身、バラ、モモ)

小鉢・ぼたん鍋・ご飯・香物・デザート

特上 御一人様 8000 円 (ロース、バラ)

前菜・小鉢・お刺身・ぼたん鍋・ご飯・香物・デザート

お出汁は自家製 3 種合わせ味噌

日帰り昼食及び夕食時間

昼食 11:30 ~ 15:00 まで 14:30 ラストオーダー

夕食 17:30 ~ 20:00 まで 19:30 ラストオーダー



御宿泊 料金 ご宿泊 料金お一人様 1泊2食 (朝・夕食付)

ぼたん鍋でのご宿泊 お一人様 17500 円 (税別・サ込)

ぼたんしゃぶしゃぶでのご宿泊 お一人様 18000 円 (税別・サ込)

ぼたん鋤焼でのご宿泊 お一人様 18000 円 (税別・サ込)

四季天然料理の宿



杉ヶ瀬

OYADO Sugigase

TEL (07464)-2-0012

FAX (07464)-2-0047

633-2421

奈良県古野郡東吉野村小川443

<http://www.higashiyoshino.net>

yoyaku@higashiyoshino.net



WEB PAGE



facebook



Instagram