

河畔炙り焼き庭 (てい)

御昼・御夕食 日帰り御献立

四季天然料理の宿 杉ヶ瀬 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。

■炙り焼きコース■

大人様御一人 6000円 (税別)
お子様御一人 4000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



夏季限定コース 6月鮎の解禁日～9月下旬

■和牛炙り焼きと鮎のコース■

大人様御一人 9800円 (税別)
お子様塩焼き付き御一人 6000円(税別)

鮎の塩焼き、お造り、和牛ロース、へし肉、地鶏、季節のお野菜、御飯、香物
※炙り焼きコースに鮎の塩焼きとお造りが付いたコースになります。
和牛の炙り焼きと高見川の鮎をご満喫ください



秋限定コース 10月初旬～11月初旬まで

■吉野産天然松茸と和牛炙り焼きコース■

大人様御一人 19000円 (税別)
お子様御一人 8000円(税別)

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



■吉野産天然松茸と和牛炙り焼き満喫コース■

大人様御一人 27500円 (税別)
お子様御一人 13000円(税別)

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
通常のコースに吉野産松茸のお造り、焼き松茸の量をプラスした豪華コースになります。

四季天然料理の宿



杉ヶ瀬

OYADO Sugigase