

吉野産 天然松茸 10月初旬～11月初旬

秋 冬

# 松茸懐石

吉野産の松茸を使うお料理の品々ここ東吉野では杉・桧山の他に素晴らしい松茸山も人知れず存在します。

吉野の秋の気候、朝夕の激しい冷え込み、そんな秋には最高の松茸が山から里へ運ばれてきます。

そんな東吉野の旬の味をご賞味くださいませ。

松茸を心行くまでご堪能いただきます。松茸のお刺身や焼き松茸など松茸尽くしのお料理です。



一例

- 前菜 松茸味噌焼き、その他四種盛
- 向付 胡麻豆腐、松茸、山葵、出汁醤油
- 箸休め 松茸と三つ葉の和え物
- お造り 松茸のお刺身、山葵、大根、紅蓼
- 焼物 焼き松茸、ムカゴ、銀杏
- 揚物 松茸、茄子、名荷など
- 冷し物 松茸と季節の山菜の和え物
- 椀物 土瓶蒸、松茸、三つ葉、大和肉鳥など
- 飯物 土鍋松茸ご飯
- 果物 季節のもの



## ◆吉野産天然松茸料理(懐石) フルコース

(日帰り昼食・夕食)

竹コース お一人様 25,000 円 (税別 10%)

(ご宿泊朝食付き)

吉野産天然松茸料理 (竹コース)

でのご宿泊お一人様 37,000 円 (税別 10%)

松コース お一人様 35,000 円 (税別 10%) (ご宿泊朝食付き)

吉野産天然松茸料理 (松コース) でのご宿泊お一人様 47,000 円 (税別 10%)

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

松茸を心行くまでご堪能いただきます。松茸のお刺身や焼き松茸など松茸尽くしのお料理です。

前菜、小鉢、和物、焼物、揚物、冷物、箸休、炊合、椀物、御飯、果物となります。

## ◆松茸料理 吉野産松茸と榛原牛のすき焼コース

(日帰り昼食・夕食)

お一人様 18,000 円 (税別 10%)

【ご宿泊、朝食付き】

お一人様 30,000 円 (税別 10%)

小鉢、土瓶蒸し、すき焼き、御飯、香物、果物



天然ぼたん鍋

## ◆吉野産天然松茸とぼたん鍋コース

(日帰り昼食・夕食)

お一人様 18,000 円 (税別 10%)

【ご宿泊、朝食付き】

お一人様 30,000 円 (税別 10%)

小鉢、土瓶蒸し、ぼたん鍋、御飯、香物、果物



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4 4 3

http://www.higashiyoshino.net

yoyaku@higashiyoshino.net



WEB PAGE



facebook

