

期間 10月31日まで

秋の味覚プラン



盛り皿プラン3,000円(税込)

〈メニュー内容〉 8品

- ・モッツァレラチーズと生ハム
- ・南瓜と小松菜の Pasta
- ・ホルモン煮込み
又は豚と大根のゆづり煮
- ・小海老入り麻婆茄子
- ・秋鮭の甘辛辛めフライエッグ添え
- ・ブライム肩ロースステーキ
- ・合鴨ローストと焼き葱のサラダ
- ・マロンケーキとフルーツ

※時期により内容変更いたします。



個人出しプラン4,000円(税込)

〈メニュー内容〉 9品

- ・柿の胡麻白和え/くるみ豆腐/
紫蘇の実きのこ/長芋ヒリ辛揚げ
- ・地鶏の味噌漬け焼き/出し巻き玉
- ・山内いもの子の揚げ出し
- ・秋野菜と小柱の茶碗蒸し
- ・ヒラマサの白醤油漬け焼き
- ・リブロースステーキ
- ・蟹しんじょの湯葉包み揚げ
- ・舞茸ご飯 きのこ汁
- ・小倉抹茶プリン

※時期により内容変更いたします。

写真はイメージとなります

4名様より。ご利用日の2日前までにご予約ください。



ぐうぐう亭

横手市安田字堰端52-1 ホテルフォードインyokotelF 0182-35-0141