

地もの・取れたて旬材の美味饗宴！

予約制

季節の和会席・和膳 ご昼食プラン



※写真は全てイメージとなります。(器もイメージとなります)

お食事時間…11:30～14:00

ご入浴時間…12:00～16:00

個人 / 2名様～ (由布岳雲海鍋和膳)

団体 / 10名様～180名様 (全メニュー)

個人・団体 個人・団体のご予約承ります。

団体 団体のお客様のみご予約承ります。

要予約 入浴付

由布岳雲海鍋和膳

お一人様 **3,000** 税別 円 **個人・団体**

◇プラス2000円(税別)でメインを豊後牛に変更できます。

【おしながき】 小鉢盛り / 松華堂四種盛り(源平盛り土佐醤油・湯布院ゆば飛竜頭・焼魚と出汁巻き玉子・ゆふいん鯉の酢の物)茶碗蒸し銀あんかけ / 由布岳雲海鍋(錦菓子雲に見立てた特製焼き)地産産ヒノヒカリ / 名物ゆずの香きのこ / 合わせ味噌仕立て / オレンジ



要予約 入浴付

由布岳雲海鍋和膳 + 釜飯付

お一人様 **3,250** 税別 円 **団体**



要予約 入浴付

由布岳雲海鍋和膳 + 季節の天ぷら付

お一人様 **3,500** 税別 円 **団体**



※写真は全てイメージとなります。(器もイメージとなります)

要予約 入浴付

ゆふ旬彩会席

団体

お一人様 **4,000** 税別 円

◇プラス2000円(税別)でメインを豊後牛に変更できます。

【おしながき】 先付け、前菜、造り、鍋物、薬物、焼物、油物、御飯、香の物、止め碗、デザート等



※写真は全てイメージとなります。(器もイメージとなります)

要予約 入浴付

季節の和会席

団体

お一人様 **5,000** 税別 円

◇プラス2000円(税別)でメインを豊後牛に変更できます。

【おしながき】 かぼすカクテル / 菜の花ぜんまい山家煮 / 春彩の味覚狩り / 春の大海原三種盛り / 旬彩の山海香り鍋 / 白煮穴子と県産椎茸合め煮 / 一村一品豆腐トマトすき焼 / 薩摩産演彩板香り / 琉球産ひとめぼれ / はりちり漬・赤ワインらっきょう / 佐賀の関産くらめ汁 / 梅酒ゼリー・梅肉ソースかけ



○季節・仕入の都合により料理内容を変更させていただく場合があります。
※写真は全てイメージとなります。(器もイメージとなります)

○会場は座敷形式のイス・テーブルの和ダイニング
※座敷形式の大名膳(畳に座布団)のいずれか選べます。

全国食味ランキング
三年連続特A評価
大分県JA玖珠米
「ひとめぼれ」を使用



「ひとめぼれ」は、豪華特別列車内のレストランでも提供されています。