

秋冬の宴プラン



お品書き

- 一、食前酒
- 一、前菜 旬彩盛り
- 一、造利 刺身三種
- 一、鍋物 豊後地鶏鍋
- 一、強肴 三泉地獄蒸し
- 一、替鉢 茶そば又は麺類
- 一、洋皿 ビーフステーキ
- 一、酢肴 季節魚の薄引き
- 一、揚物 豊後串揚げ
- 一、蒸物 茶碗蒸し
- 一、食事 豊後釜飯
- 一、香物 盛り合わせ
- 一、椀物 清汁仕立て
- 一、デザート

季節により器・内容が異なります。

別府温泉 ホテル二泉閣