

# さくら荘 春の食彩膳 プラン

プラン期間  
令和6年5月31日まで



※仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 旬味<br>九種盛り      | ・若鶏ふき味噌焼 ・春キャベツと桜海老の湯葉和え<br>・いぶりがっこチーズ ・豚肩ロース水菜巻<br>・いかゲソフライ ・梅とろろ ・浅利ガーリック蒸し<br>・ホタルイカと新玉のマリネ<br>・炙りホタテの明太子ソース |
| 御 椀<br>揚 物<br>鍋 | 桜豆腐 うぐいす仕立て<br>天婦羅(海老、キス、南瓜、筍、こごみ)<br>ニラそばせいろ蒸し 合鴨 白髪葱 焼椎茸 赤おろし   |
| 蒸し物             | 茶碗蒸し  |
| お食事             | 握り寿司(鮪、海老、いか)   |
| デザート            | 酒粕プリン ケーキ 苺   |

寿司職人が  
握りたての  
お寿司を  
振舞います



寿司の宴演いたします

※平日1組限定  
※実演握りは予約状況によっては  
お受けできない場合もございます  
のでお問合わせください。

日帰り  
プラン

お一人様

お料理+お部屋代  
+フェイスタオル付

4,500円

ご宿泊  
プラン

お一人様

1泊 お料理+朝食付  
(1室3名様以上または洋室の場合)

10,000円

※和室2名様ご利用時は追加料金1人400円を頂戴いたします。  
※和室1名様ご利用時は追加料金1,000円を頂戴いたします。

◎ご予約は5日前までお願い致します。 ◎詳しくはフロントへお問い合わせください。 ◎価格は税込となっております。

ご予約は

Tel. 0182-26-2301

休養センター

さくら荘

横手市大森町字持向 165