

《期間》2018年9月1日より

グループ昼食プラン

松風園

みかわ湾

ゆうゆう昼膳

遊湯



特選
みかわ御膳

20名様以上

目に鮮やかな「お造り大漁盛り」「A5級みかわ牛」など、ご当地ならではの食の饗宴

おしながき

- | | | | | | |
|-------|-------------|-------|-------------------|--------|----------|
| 一、食前酒 | みかん酒 | 一、蓋物 | 深海から「わが」の煮付け | 一、小鍋 | みかわ牛すき煮鍋 |
| 一、前菜 | 旬菜盛り | 一、揚げ物 | 穴子の天婦羅 | 一、食事 | 蛸釜めし |
| 一、造り | さざえ、白身、鮪、烏賊 | 一、揚げ物 | 蒲郡の湊から「めひかり」のから揚げ | 一、御椀 | あさりつみれ汁 |
| 一、焼き物 | カンパチ、あしい色々 | 一、酢の物 | 蛸のたたき彩サラダ | 一、香の物 | 三種盛り |
| | イセエビグラタン | | | 一、フルーツ | 季節のフルーツ |
| | はじかみ、甘露梅 | | | | |

おひとり様

5,500円 (税込)



ゆうゆう御膳

20名様以上

みかわの湊や農場から届く食材を生かした基本会席

おしながき

- | | | | | | |
|-------|------------|-------|-------------------|--------|---------------|
| 一、食前酒 | みかん酒 | 一、蓋物 | 深海から「わが」の煮付け | 一、小鍋 | みかわ秀麗豚と野菜の豆乳鍋 |
| 一、前菜 | 旬菜盛り | 一、蒸し物 | あさり入り茶碗蒸し | 一、食事 | 蛸釜めし |
| 一、造り | 平貝、白身、鮪、烏賊 | 一、揚げ物 | 天婦羅 | 一、御椀 | あさりつみれ汁 |
| 一、焼き物 | あしい色々 | | 蒲郡の湊から「めひかり」のから揚げ | 一、香の物 | 三種盛り |
| | 鮭の味噌漬け | | | 一、フルーツ | 季節のフルーツ |

おひとり様

4,400円 (税込)

【ご利用のご案内】●GW・お盆・年末年始は除外又は料金が異なります。●料理内容、器等が変更になる場合がございます。「みかわ御膳」お写真の「お造り大漁盛り」は50名様以上は別の器となります。●ご入浴の方にはフェイスタオルをご用意しております。●御利用時間11時30分～14時30分 ※写真はイメージです。

みかわの湊や農場から届く食材を生かしたお料理と、当館敷地内源泉「千歳の湯」の湯あみで寛ぐ

