

季節の薫り

ときのかおり

御献立

食前酒 白山天然水を使った
自家製さんざし酒

旬菜 「季の三種」
「季の薫り」旬豆腐

季節の粧い
旬の和え物

季の盛合せ
「海の日」
本日の鮮魚

盛合せ
あいらい

進肴 かさこ雅焚き
加賀五菜添え煮

凌ぎ 瑠璃光特製
竹炭うどん
鴨トース 鴨つみれ

菜味

焼物 旬魚野菜寄せ香り焼
温野菜添え

揚物 パニャカウターソース付
鰯彩り巻揚げ

台物 海鮮とポークの
トマト鍋

食前 留挽 清汁仕立て

留挽 盛合せ

留挽 盛合せ

留挽 盛合せ

留挽 盛合せ

留挽 盛合せ

留挽 盛合せ

瑠璃光総料理長 大丸谷 幸三

8名様
より承ります

月の棟 スタンダード客室

12,000円
(税込価格12,960円)

風の棟 スーペリア客室

16,000円
(税込価格17,280円)

星の棟 デラックス客室

20,000円
(税込価格21,600円)

- ・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、消費税別・入湯税150円別(日帰り50円)
- ・月~木曜日は1室5名様(定員1名減)でご利用。
- ・休前日は4,000円(税別)増し、10月の休前日は5,000円(税別)増しとなります。

仕入れ等の都合により料理内容や器が異なる場合がございます。