

2024.5月

楽コース

笑顔
と思ひ出



煮麺・甘味
茶碗蒸しは季節により
変更致します



素麺・玉子豆腐・わらび餅

チキンの陶板焼き御膳(楽らく)

- チキン陶板焼き
- 洋 皿
- ミニハンバーグ・海老フライ・スパゲティ・チキンカツ・サラダ他
- カルパッチョ
- 煮 麺
- 甘 味
- おはぎ
- 茶わん蒸し
- 白 飯
- 香の物
- フルーツ



朝 食 (和)

- 洋 皿
- 出し巻・ミニ焼売他
- 和 皿
- 焼鮭・蒲鉾
- 大和雑煮
- サラダ
- 味付け海苔
- 白 飯
- 香の物

チキンの陶板焼き御膳(夢ゆめ)

- チキン陶板焼き
- 煮 麺
- 洋 皿
- 茶わん蒸し
- ミニハンバーグ・海老フライ・スパゲティ・チキンカツ・サラダ他
- 白 飯
- フルーツ

小学生様用
夕食

料理内容・器を変更させて頂く場合がございます



天然湧出 信貴山温泉

信貴山観光ホテル

〒636-0832 奈良県生駒郡三郷町信貴山西 2-40

TEL.(0745)72-4801(代) FAX.(0745)72-7801

e-mail: info@shigisan.co.jp http://www.shigisan.co.jp

朝 食 (洋)

- 洋 皿
- ミニ焼売・ポテトサラダ他
- ベーコンエッグ
- スープ
- サラダ
- パン3種
- ジュース



華コース

出会い
と感動

2024.5月



牛すき焼き御膳(華はな)

- 前菜三種
- 牛すき焼き
- 洋皿
ミニハンバーグ・海老フライ・
スパゲティ・チキンカツ・サラダ他
- カルパッチョ
- 煮麺
- 甘味
おはぎ
- 茶わん蒸し
- 白飯
- 香の物
- フルーツ

料理内容・器を変更させて頂く場合がございます



素麺・玉子豆腐・わらび餅

煮麺・甘味・茶碗蒸しは季節により変更致します

命をいただく作法講座

和のテーブルマナー

本格的な会席料理を味わいながら、僧侶が時に楽しく、時に厳しく、食事を通じて喜びと感謝と敬いの心を伝えます。



なぜキレイに
食べたほうがいいのか



食を通じて学ぶこと



●時間：約90分

●詳細はお問い合わせください



すき焼きセット

※写真の肉・野菜は4人盛りです

- 牛すき焼き
- 野菜盛り
- うどん
- 白飯
- 香の物
- フルーツ



天然湧出 信貴山温泉

信貴山観光ホテル