

アソシアシーズンプラン

カサブランカコース (八、三〇〇円)

日本料理「京都つる家」 【地産地消メニュー】

前菜

静岡県産釜揚げしらす羽二重蒸し

浜松産山葵菜と原木椎茸お浸し

静岡県産鱒スモーク

吸物

白みそ仕立て 丸小餅

静岡県産ミニ青梗菜を添えて

造り

静岡県産四種盛合せ

(中トロ メイゴ 太刀魚 富士山サーモン)

台物

静岡茶で炊いたいきいき豚の角煮

焼物

富士山サーモン幽庵焼き

煮物

静岡県産金目鯛と野菜炊き合わせ

食事

出汁茶漬け 浜名湖産鰻有馬煮 香物

水物

果物とクリームチーズ最中仕立て

本プランでは国産米を使用しております
仕入れ状況により内容が変更する場合がございます



HOTEL
ASSOCIA
SHIZUOKA