

春を極める
期間限定メニュー



花見前菜三種盛



春香る白魚の若竹木の芽鍋
【宍道湖産】



寿司其の肴【本鮪・桜鯛・烏賊】



桜姫鶏の葉山芋味噌焼き



蛤の羽二重蒸し春色餃



桜風味のロールケーキと
チェリーのババロア



寿司其の式
【イクラ・細魚昆布メ・白バイ貝炙り】



寿司其の参
【海苔巻きと桜海老の天茶吸い】



春野菜と旬魚の花見寿司コース お1人様 3,500円(税込)

前日までのご予約となります。

組合員(注1)の方は、日帰り利用券(注2)がご利用頂けます。

春の“美味しい”を盛り込みました。

レストラン八雲の **春満開** ごはん 春くるくる The spring bloom

春のイタリアンプレート お1人様 2,000円(税込)

組合員(注1)の方は、日帰り利用券(注2)がご利用頂けます。

月・火・水 限定



春の前菜 5種

- ・鶏と筍のテリーヌ グリーンマスタード添え
- ・春野菜のフリッタータ
- ・鱈のエスカベッシュ
- ・ペペー帆立とブロッコリーの
アリオオーリオ ポツタルガ風味
- ・鴨のロースト 新牛蒡のきんぴら添え

奥出雲ポークのカツレツ
よもぎのジェノベーゼソース

- 桜肉(馬肉)のポロネーゼ
蝶々パスタ(ファルファッレ)
- 春野菜のサラダ クレソンのドレッシング
- 自家製フォカッチャ
- 春キャベツと豆乳のエスプーマ仕立て
- 桜風味のロールケーキと
チェリーのババロア

春の中華プレート お1人様 2,000円(税込)

組合員(注1)の方は、日帰り利用券(注2)がご利用頂けます。

木・金・土 限定



島根沖産桜鯛の若筍塩炒め

大山鶏の桜チップスモーク
ブラックペッパーソース

春野菜のサラダ 生姜のドレッシング

春の中華スープ

水晶皮 海老餃子
桜の葉包み

木の芽香る油麵

桜風味のロールケーキと
チェリーのババロア

◇上記は、ご予約のメニュー内容となります。当日のご注文は内容が変わる場合がございます。

EVENT・INFORMATION

2019. 3/1 (Fri) ~ 4/30 (Tue) 17:00~21:00 (OS 20:30) 【日曜日を除く *営業日も含む】

(注1) 組合員...島根県市町村職員共済組合の組合員(被扶養者を含む)

(注2) 日帰り利用券...お1人当たりのご利用金額の1/3を控除いたします。(但し、1,500円を上限とします)

◇本プランはレストラン八雲での企画となります。

◇本プランはお1人様よりご利用頂けます。【最大8名様まで】



ご予約・お問い合わせは

0852-21-6195

<https://www.hotel-hakucho.jp>