



期間限定メニュー

令和「改元」記念特別コース

初春の令月にして、気淑く風和ぎ、梅は鏡前の粉を披き、蘭は珮後の香を薫らす。

(初春の佳き月で、空気は清く澄みわたり、風はやわらかくそよんでいる)

新元号「令和」の由来となった、日本最古の歌集「万葉集」より

レストラン八雲の和伊中コースメニュー ~ご予約料理となります~

前菜 祝彩五種盛り

彩豊かな前菜でお楽しみいただけます。

有頭海老の塩釜焼き

令和の始まりを、長寿の象徴「海老」と縁起の良い「鏡開き」でイメージしました。

鶏手羽先のワイン煮込み

古来、中国ではおめでたい席に手羽先料理は定番で、楊貴妃が愛した料理としても有名です。

奥出雲ポーク スパイス焼き レンティック添え

欧州では祭事などに、豚を食する文化があり縁起の良い料理とされています。また、レンティック（レンズ豆）は小さなコインをイメージし、新しい年の金運を願う意味もあります。

鯛の山菜おこわ蒸し

鯛は昔から縁起のいい魚とされ、さまざまなお祝いや祭りに使われてきました。

ドライフルーツトリコッタチーズのカッサータ

欧州では祭りなどの時に、家庭料理として楽しむアイスケーキのようなデザートです。

- ◇料理は一部内容が変わる場合がございます。
- ◇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2名様よりご利用頂けます。

前日までのご予約となります

お1人様 **3,500**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。

EVENT・INFORMATION

令和元年. 5/10(金)~6/30(日) 17:00~21:00(OS 20:30)

【日曜日を除く *営業日も含む】

(注1) 組合員...鳥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】

季節の和食会席(税込 3,500円)も承っております。*要予約



0852-21-6195
<https://www.hotel-hakucho.jp>

