

数量限定

イカ焼き御膳



～お品書き～

- 先 附 季節の小鉢
- お造り 旬の二種盛り
- 焼 物 イカ焼き
- 揚 物 下足唐揚げ
- 強 肴 旬のおまかせ一品
- 蒸 物 季節の蒸し物
- 食 事 美浜産こしひかり
- 椀 物 本日の汁物
- 水菓子 デザート

※季節や仕入状況により料理内容・器など変更する場合がございます。ご了承ください。

美浜

～みはま～

お一人様

4,400円(税込)

◆時季
6月～10月



◆特徴・栄養・効果

- ・イカは、低脂肪、低カロリー、そして高タンパクな食品です。
- ・イカには、タウリンがたくさん含まれており、胆汁の分泌を促進し肝臓の働きを助け、肝機能を高める効果があると言われています。



◆美浜コースは、温泉入浴サービスプランになります。(人口ラドン温泉)

浴場施設には、タオルはございません。フロントにてお買い求めください。

利用時間 11:00～14:30 14:30～換気・清掃時間になります。ご了承ください。