

Terunuma Hidenori

ご案内

この度、照沼英則が総料理長に就任しました。
総料理長監修による、地元食材を取り入れた季節料理をご提供しますので、ご期待ください。



総料理長 照沼 英則

1977年に料理の世界に入る。2003年にホテル日航東京の総料理長に就任。日本司厨士協会 西洋料理銀賞、食品衛生優良施設厚生労働大臣賞等、数々の賞を受賞。島根県の食材商品開発及び販売提案多数。現在に至る。
安心安全をモットーに多くの皆様に美味しい食のご提供ができればと思っております。



秋の 和洋 パーティー ブライ ラン

5,500円コース

(税・サービス料込)

和洋パーティー料理

和洋前菜盛り合わせ／鯖のタタキのお造り ベリーヌ仕立て
白身魚のソテー 香味ねぎだれソース／ふろふき大根の鰯のせ オイスターソース味
秋茄子と鶏肉のオランダ煮／豚肉の柔らか煮 旬野菜添え
じゃこ御飯／梨のコンポート ミント風味のゼリー寄せ

2023年
10/1日
11/30木

2時間飲み放題

瓶ビール／焼酎／日本酒／ハイボール／
酎ハイ(3種)／ウーロン茶／ジュース／
ノンアルコール(カクテル・ビール)



しまねの地酒プラン

2時間
飲み放題

全コース お一人様1,000円
追加でしまねの各地の地酒
(純米酒)をご用意できます。

【オプションメニュー】別途料金で以下のメニューほか各種料理をご用意しております。(裏面記載)

飯南町
イノシシの
シチュー
(税・サービス料込)
+1,300円

ロースト
ビーフ
(税・サービス料込)
+1,200円

割子そば
(税・サービス料込)
+250円

※料理の内容は、場合により一部変更させていただくことがあります。 ※写真はすべてイメージです。

公立学校共済組合島根支部の組合員様と被扶養者様は会食利用助成がご利用いただけます。

地 恵 地 楽

オプションメニュー

割子そば	1枚 250円
地野菜の天麩羅	1人前 800円
飯南町イノシシのシチュー	1人前 1,300円
日本海カニのパイ包み焼き	1人前 1,300円
宍道湖シジミのピザ	1枚 1,500円
邑南町産チョウザメ料理	1人前 1,200円
サラダバイキング	1人前 1,000円
ローストビーフ	1人前 1,200円
デザートバイキング	1人前 1,500円
総料理長おまかせ日本酒あてセット (3種)	1人前 500円
総料理長おまかせ日本酒あてセット (5種)	1人前 800円

※上記金額は、すべて消費税・サービス料込です。