

松茸会席

前菜 季節物二種
吸物 松茸土瓶蒸し
造里 四種盛合せ
洋皿 牛へレ肉とカニのステーキ
蒸物 茶碗蒸し
揚物 松茸と海老の天婦羅
台物 松茸と和牛のすき煮鍋
食事 松茸釜飯
椀物 赤出し
香物 三種盛
デザート 盛合せ

■ 平日 2名様以上1室 お1人様(税込)
■ 和室(トイレ付) 18,300円
■ 和室・洋室(バス・トイレ付) 19,400円
■ 和洋室(バス・トイレ付) 20,000円
■ ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

3日前までのご予約を
お願いいたします

千屋牛御膳

■ 平日 2名様以上1室 お1人様(税込)
■ 和室(トイレ付) 15,000円
■ 和室・洋室(バス・トイレ付) 16,100円
■ 和洋室(バス・トイレ付) 16,700円
■ ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

3日前までのご予約を
お願いいたします

温羅御膳

先附 時節物
造里 二種盛
蒸物 茶碗蒸し
揚物 天婦羅盛合せ
台物 総社温羅鍋
御飯・椀物・香物・
デザートはバイキング
コーナーからお取り
ください。

■ 平日 2名様以上1室 お1人様(税込)
■ 和室(トイレ付) 13,900円
■ 和室・洋室(バス・トイレ付) 15,000円
■ 和洋室(バス・トイレ付) 15,600円
■ ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

3日前までのご予約を
お願いいたします

花衣

■ 平日 2名様以上1室 お1人様(税込)
■ 和室(トイレ付) 15,500円
■ 和室・洋室(バス・トイレ付) 16,600円
■ 和洋室(バス・トイレ付) 17,200円
■ ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

温羅とは

温羅とは鬼の意味です。「桃太郎伝説発祥の地」岡山県では、古くから風邪など季節の変わり目に起こりやすい病気になる「邪気が入ってきた」と言われ、その邪気払いとして温羅「鬼」鍋を食べて鬼(病気)を体の外へ追い出していたそうです。サンロード吉備路の温羅鍋は千屋牛のスジ肉、森林鶏のつくねや豚肉などの具材が入ったピリ辛仕立ての鍋となっております。また生姜やニンニクやニラ、お好みで唐辛子を入れて食べると汗も吹き出して毒素を排出します。先人の知恵から生まれた温羅鍋を食べて、美味しく体の中の毒素を退治しましょう!

彩斗

■ 平日 2名様以上1室 お1人様(税込)
■ 和室(トイレ付) 17,000円
■ 和室・洋室(バス・トイレ付) 18,100円
■ 和洋室(バス・トイレ付) 18,700円
■ ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

3日前までのご予約を
お願いいたします

先附 季節の茶巾豆腐
前菜 焼八寸
造里 五種盛
洋皿 牛へレ肉とカニのステーキ
蒸物 茶碗蒸し
揚物 秋鮭と鮭の竜田揚げ
台物 千屋牛すき煮鍋
御飯・椀物・香物・デザートは
バイキングコーナーからお取り
ください。

宿泊 カレンダー

※ マグロバイキングの日です。

※ カニバイキングの日です。

※ それ以外の日程は、会席料理になります。

9月

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

10月

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

11月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						