



平成30年

9月1日(土) ~ 11月15日(木)

和の宴

秋の特選会席

【9品】 五、〇〇〇円(税込)

2名様より

先付

栗と法蓮草の白和え
のど黒のエスカベツシュ

酒菜

ローストポークのバルサミコソース
鮪鯛サーモン 甘海老

造里

ソフトシエルクラブのチリソース
鮭の幽庵焼き

中華

牛サーロインステーキ 生姜ソース
鉄火巻

焼物

台の物

デザート
柿プリン

〈天然温泉〉 〈会場費〉 〈マイクロバス〉
当日入浴 サービス 3時間 サービス 送迎無料
※大人10名様以上
※長野市内近郊(先着順)

会席プラン

【10品】 四、〇〇〇円(税込)

2名様より

先付

鳥賊の柚子ジュレ和え
合鴨の和風オレンジ巻き

造里

柿と栗、法蓮草の白和え
サーモン 鮪 甘海老 赤にし貝

中華

海老と銀杏の辛し炒め
秋刀魚 幽庵焼き 長茄子 田楽

焼物

豚ヒレのソテー
松茸の茶碗蒸し

台の物

きのことそば
栗のプリン

食卓

デザート



和洋中盛込みプラン

【8品】 三、五〇〇円(税込)

4名様より

先付

炭火チキンときのこの
シーザーサラダ

小鉢

もどり鯉のチーズマヨ和え
旬魚 鮪 白身魚 甘海老

造里

グルクン 串揚げ タコ唐揚げ
チーズフライ ポテトフライ

焼物

オニオンリング フライ
白身魚のクリームソース

煮込

豚バラといろいろ豆の
チリソース 煮込み

食卓

デザート



フリードリンク (120分) 1,500円
小・中学生 600円
幼児3才~ 300円

生ビール/瓶ビール/日本酒1合/焼酎
ウーロン茶/コーラ/オレンジジュース
ノンアルコールビール/ノンアルコールカクテル

冷酒 ウィン ウィスキー サワー類
普段オプションのお酒4種類も
セレクトできます。

昼の宴 11:00~14:00 ※2名様~要予約

ゆ〜ゆ〜 昼食 入浴 個室

ゆったり悠湯プラン

季節の彩り 松花堂

お一人様 3,600円

〈平日限定〉
料理長おまかせ 季節の昼御膳
お一人様 3,200円

裾花峡天然温泉宿

うるおい館

☎ 026-237-4126

長野市妻科98番地(県庁から徒歩10分)

http://www.uruokan.com/

150台 無料

うるおい館 検索

※写真は料理の一例です。 ※料理内容は、季節・仕入により変わります。
※表示価格はお一人様「税・税込」の価格です。