

旬の食材を随所に取り入れた料理長おすすめ夏プラン



極

高齢者・障がい者 ¥11,500 から
一般 ¥14,000 から



松

高齢者・障がい者 ¥9,800 から
一般 ¥12,300 から



竹

高齢者・障がい者 ¥9,000 から
一般 ¥11,500 から



梅

高齢者・障がい者 ¥7,000 から
一般 ¥9,500 から

- ・写真はすべてイメージです。
- ・高齢者とは65歳以上の方です。
当日、年齢を証明できるものをご持参ください。
- ・仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
- ・表示料金は1泊2食付き1室5名様でご利用の場合です。
1室の利用人数によって料金が変わります。
- ・料金は税込みです。



【プラン料金】

一室のご利用人数		極プラン	松プラン	竹プラン	梅プラン
1名利用 (和・洋)	高齢・障がい	¥13,000	¥11,000	¥10,000	¥8,300
	一般	¥16,000	¥14,000	¥13,000	¥11,700
2名利用 (和・洋)	高齢・障がい	¥12,500	¥10,500	¥9,500	¥7,500
	一般	¥15,000	¥13,000	¥12,000	¥10,200
3名利用 (和・洋)	高齢・障がい	¥12,000	¥10,200	¥9,300	¥7,300
	一般	¥14,500	¥12,700	¥11,800	¥9,900
4名利用 (和・グ)	高齢・障がい	¥11,700	¥10,000	¥9,100	¥7,200
	一般	¥14,200	¥12,500	¥11,600	¥9,700
5・6名利用 (和・グ)	高齢・障がい	¥11,500	¥9,800	¥9,000	¥7,000
	一般	¥14,000	¥12,300	¥11,500	¥9,500

【お品書き】

極プラン	松プラン	竹プラン	梅プラン
和洋折衷贅沢プラン	神戸ポークプラン	播州百日鶏プラン	お手軽プラン
前菜：しあわせの村農園野菜入り オートブル 造り：五種盛合わせ 煮物：季節饅頭 焼物：黒毛和牛ステーキ 季節野菜 揚物：瀬戸内海産鰯の天麩羅 台物：金目鯛のしゃぶしゃぶ小鍋 蒸物：神戸ポークの角煮入り茶碗蒸し 食事：とうもろこしご飯 赤だし 香の物 水皿：季節の果物	先付：季節の豆腐 珍味：三種 造り：季節の三種盛合わせ 煮物：季節饅頭 焼物：神戸ポークの西京焼き 揚物：天麩羅盛合わせ (海老・他三種) 蒸物：神戸ポークの角煮入り茶碗蒸し 台物：神戸ポークのしゃぶしゃぶ 食事：とうもろこしご飯 赤だし 香の物 水皿：季節の果物と甘味	先付：季節の豆腐 珍味：三種 造り：季節の三種盛合わせ 煮物：季節饅頭 焼物：播州百日鶏の西京焼き 揚物：天麩羅盛合わせ (海老・他三種) 蒸物：茶碗蒸し 台物：播州百日鶏の小鍋 食事：ふりかけご飯 赤だし 香の物 水皿：甘味	先付：季節の豆腐 珍味：三種 造り：季節の二種盛合わせ 焼物：鯖の照り焼き 煮物：季節野菜の煮物 揚物：天麩羅盛合わせ 蒸物：茶碗蒸し 食事：ご飯 赤だし 香の物 水皿：季節の甘味 ※仕入状況により内容が変更になります。

【お子様プラン】

キッズプラン			お子様御膳プラン		
利用人数 (1室)	障害者手帳を お持ちの方	一般の方	利用人数 (1室)	障害者手帳を お持ちの方	一般の方
2名以上利用	¥3,400	¥4,600	2名以上利用	¥4,400	¥5,600



ハンバーグ
揚物3種
サラダ
ご飯/スープ/デザート



ハンバーグ
揚物3種
お造り2種
茶碗蒸し
サラダ
ご飯/味噌汁/デザート