

# クレタケソウグループ マイクロツーリズムはままつ

2021年3月8日 - 6月30日まで

※表示料金は該当プランの最安値となり、ご宿泊日やお部屋タイプによ

## 呉竹荘が誇る料亭“八葉亭”の味を駅前ホテルで味わう 北の庭



### 北の庭会席“天竜川” 補助金で最大10,000円引 12,000円税別～

呉竹荘の日本料理統括料理長 百谷特製のミニ会席コース。  
2階レストランでおもてなしいたします。



旬魚の焼き魚

西京焼きや木の芽焼きなど、その日に仕入れた旬の魚にあった調理法焼き上げます。

#### 【お品書き】

- 口取 旬彩盛り合わせ
- 蓋物 季節の煮物盛合せ
- 焼き物 旬の魚
- 肉料理 ビーフカツレツ レトロなソース
- 食事 季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- デザート 本日のデザート

### 北の庭会席“浜名湖” 補助金で最大10,000円引 13,000円税別～

呉竹荘の日本料理統括料理長 百谷特製のミニ会席コース。  
秋の味覚を盛り込んだ料亭の味を北の庭でお楽しみください。



特選牛サーロインステーキ

ジューシーでやわらかい特選牛は料理長こだわりのソースとの相性が抜群です。

#### 【お品書き】

- 口取 旬彩盛り合わせ
- サラダ 海鮮サラダ
- 蓋物 季節の煮物盛合せ
- 焼き物 旬の魚
- 肉料理 特選牛サーロインステーキ 季節野菜
- 食事 季節の炊き込み御飯 赤出汁 香の物
- デザート 本日のデザート



### 北の庭会席“遠州” 補助金で最大10,000円引 16,000円税別～

呉竹荘の和洋2人の料理長がタッグを組んで創り上げる特別会席。  
割烹料亭として創業した呉竹荘の味が詰まった会席です。



牛タンの赤ワイン煮込み

上質な牛タンをトロトロになるまで赤ワインでじっくりと煮込んだ贅沢な逸品です。

#### 【お品書き】

- 口取 旬彩盛り合わせ
- 御造り 3種盛合せ あしらえ一式
- 蓋物 季節野菜の煮物盛合せ
- 焼き物 浜名湖産スズキのポワレ バター醤油風味
- 肉料理 牛タンの赤ワイン煮込み
- 食事 季節御飯 赤出汁 香の物
- デザート 本日のデザート



### 気軽にリーズナブルに 1泊朝食付プラン

シングル・ダブル・ツイン・和モダン 補助金で最大5,000円引  
エグゼクティブルーム・ジュニアスイートなど 8,000円税別～

## 北の庭 THE KURETAKESO

TEL 053-453-7211 ご予約は旅行会社から FAX 053-453-7212

〒430-0927 静岡県浜松市中区旭町7-1 [www.kuretake-inn.com/kitanoniwa](http://www.kuretake-inn.com/kitanoniwa)