日本料理"篝火"ディナーコース Japanese Dinner Course

1泊2食プランご利用のお客様向けのコースとなっております。

The courses are for half-board plans.

プレミアムプラン Premium plan

料理長が厳選する特選食材を使用したコース料理をお楽しみいただけます。季節における旬の厳選食材を使用し、より豪華なディナーをご堪能いただけます。

Premium plan is highlighted with the full-course dinner, using the choicest ingredients carefully selected by our chef.

【奥志賀会席】

	前菜	Appetizer
	御椀	Soup
	向付	Sashimi
	焼物	Grilled
	蒸物	Steamed
	揚物	Fried
	お食事	Rice
	水菓子	Dessert



(奥志賀会席のイメージ)

スペシャルプラン

Special plan

旬の食材を利用した料理長おすすめのコース料理をお楽しみいただけます。以下のコースより 1 コースお選び下さい。

Special plan features the course dinners which our chef of our restaurants proudly prepares to satisfy your discerning gourmet taste. You can select 1 menu from the below courses.

- 1. 会席: 前菜、お椀、お造り、焼物、煮物、揚げ物、止肴、お食事、水菓子
- Kaiseki, traditional Japanese dinner course (Appetizer, soup, Sashimi(raw fish), grilled fish, boiled tempura(assorted deep fried fish and vegetables), dashi-boiled vegetables, vinegared food, rice and dessert)
- 2. 黒毛和牛しゃぶしゃぶ: 先付、お造り(3 品)、焼き物、お鍋、お食事、水菓子 Japanese beef Shabu Shabu (Appetizer, assorted 3 kinds of Sashimi, broiled fish, Shabu-Shabu hot pot, rice and dessert)
- 3. 黒毛和牛関東風すき焼き:先付、お造り(3 品)、焼き物、お鍋、お食事、水菓子 Japanese beef Sukiyaki (Appetizer, assorted 3 kinds of Sashimi, broiled fish, Sukiyaki hot-pot, rice and dessert)
- 4. 大根おろしを加えた信州ポークの雪鍋: 先付、お造り(3 品)、焼き物、お鍋、 お食事、水菓子

Shinshu pork Hot pot with snow-white graded radish (Appetizer, assorted 3 kinds of Sashimi, broiled fish, Pork hot-pot with graded radish, rice and dessert)

- 5. 海鮮寄せ鍋: 先付、本日の一品、お鍋、お食事、水菓子
- Sea food Hot pot (Appetizer, Dish of the day, Sea food hot-pot, rice and dessert)
- 6. 手巻き寿司: 先付、本日の一品、手巻き寿司、みそ汁、水菓子

Hand-rolled Sushi (Appetizer, dish of the day, hand-rolled Sushi, miso-soup and dessert)



エコノミープラン

Economy plan

お食事のボリューム控えめのコース料理をお楽しみいただけます。以下のコースより 1コースをお選びください。

Economy plan dinner course is served with modest quantity. You can select 1 menu from the below courses.

1. 大根おろしを加えた信州ポークの雪鍋: 先付、お鍋、お食事、水菓子

Shinshu pork Hot pot with snow-white graded radish (Appetizer, Pork hot-pot with graded radish, rice and dessert)

2. 海鮮寄せ鍋: 先付、お鍋、お食事、水菓子

Sea food Hot pot (Appetizer, dish of the day, Sea food hot-pot, rice and dessert)

