

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	<i>Appetizer</i>
◇ 御椀	<i>Soup</i>
◇ 向付	<i>Sashimi</i>
◇ 焼物	<i>Grilled</i>
◇ 蒸物	<i>Steamed</i>
◇ 揚物	<i>Fried</i>
◇ お食事	<i>Rice</i>
◇ 水菓子	<i>Dessert</i>



(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)