



- ・旬の素材に合わせた献立の為
内容は、季節により異なる場合がございます。
- ・写真はイメージです。
実物とは異なる場合がございます。
- ・アレルギー等につきましては、
係員まで必ずご相談下さい。



おしながき

日本料理
関亭



地産、地消
山海の恵み、生産者の心
器の中に映り出す
和の宴
職人の枝と心でおもてなしいたします。

酒肴

- 自家製豆腐……………五〇〇
- もずく酢……………四五〇
- いくらおろし……………五〇〇
- ホヤの塩辛……………五五〇
- 金山納豆の東寺包み焼……………四五〇
- クリームチーズの味噌漬……………五〇〇
- 黄ニラ
- もろ味噌……………六〇〇
- 厚揚げ……………五五〇



クリームチーズの味噌漬

菜物

- じゃが芋のサクサクサラダ温玉添え……………五八〇
- 揚げ湯葉と大根のサラダ……………五八〇
- 鮮魚と香味野菜の和風カルパッチョ……………九〇〇
- 金山豆腐とトマトのサラダ……………四八〇
- お新香盛り合わせ……………四八〇

じゃが芋のサクサクサラダ温玉添え



金山豆腐とトマトのサラダ

焼物

自家製目光の
一夜干し……………五八〇

本日の焼魚
杉板の香り
……………一、〇〇〇

若鶏の黒胡椒焼
(焼野菜添え)……………一、二〇〇

牛タン塩焼……………六五〇

鶏手羽塩焼き……………六五〇

スルメイカ
一夜干し……………六〇〇

特大トロホッケ
一枚焼……………九五〇

国産黒毛和牛
サーロインの石焼
……………二、〇〇〇

国産黒毛和牛サーロインの石焼



本日の焼魚杉板の香り

※精肉は、すべて検定書付きの物を使用いたしております。

温物

豚のやわらか煮
温玉添え……………八五〇

季節野菜と
豆富の揚げ出し……………四八〇

三日間煮込んだ
トロ鯖の味噌煮……………八〇〇

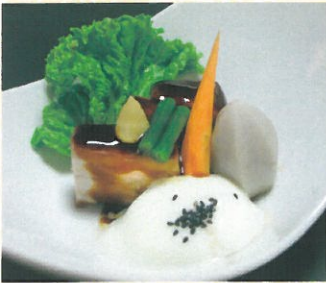
あか魚の煮付……………八五〇

木の子とホーレン草の銀鍋
白味噌ガーリックグラタン
……………七八〇

合鴨と
焼ネギの小鍋
……………八五〇

牛大和煮
……………一、二〇〇

豚のやわらか煮温玉添え



小河豚の天婦羅



油物

伊達鶏の手羽 チュールリップ から揚げ 八五〇	海老と季節野菜の 天婦羅盛り合わせ 九〇〇	目光のから揚げ 五〇〇	桜海老のかき揚げ 五〇〇	ひとくち串揚げ盛り 白味噌タルタル 七八〇	小河豚の天婦羅 六八〇	赤魚のから揚げ 七八〇
-------------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------	--------------------------	--------------------------------------	-------------------------	-------------------------

食事

すっぽん雑炊 一、〇〇〇	お茶漬け(鮭、梅) 2ケセット 四二〇	笹(そば、うどん) プラス百円で温かくできます 七〇〇	お茶漬け(鮭、梅) 五〇〇	桜海老の かき揚げ茶漬け 六八〇	鮭といくらの わっぱせいろめし 一、〇〇〇
--------------------------	------------------------------------	--------------------------------------------	---------------------------	---------------------------------	--------------------------------------



鮭といくらのわっぱせいろめし

定食

お刺身定食 …………… 一、六〇〇

天婦羅定食 …………… 一、四〇〇

天丼と

ミニ蕎麦定食 …………… 一、五〇〇

国産豚ロース生姜焼丼と

ミニ蕎麦定食

…………… 一、五〇〇

海老天鍋焼うどん …………… 九八〇

甘味

本日のアイスクリーム

(バナナ、抹茶、カシス etc…)

…………… 四二〇

小豆と白玉だんごの

クリームパフェ …… 六五〇

本日のきまぐれ

デザート …………… 六五〇

◆係員までお尋ね下さい。◆

小豆と白玉だんごの
クリームパフェ



各種、御宴会、御会合法要、
お祝のお席など御予約承ります。

お客様のお好み、ご予算に応じてご用意させていただきます。

◆お食事がメインのお膳料理 ・2,000円より～

◆コースお料理 ・3,500円 ・4,000円
・5,000円 ・6,000円
(お飲物込み) (お飲物込み)



関亭コース 6,000円

(国産黒毛和牛の石焼付)

☀ ホテルサンルート白河 1F

日本料理 関亭

☎0248-21-8702