



# 旬彩

季節の移り変わりを愛でながら、  
そのときどきに旬を迎える食材と酒を味わう。  
私たちの「おもてなし」への  
強い想いがこめられています。  
地元・旬の食材にこだわった  
お料理の数々を心ゆくまでご堪能ください。

四季折々 自慢の鮮魚お造り盛り合せ

## 旬の魚介を堪能できる 舟盛り



直送の新鮮な自慢の旬魚の数々。  
産地ならではの美味をご堪能いただける  
厳選された鮮度の良いお造り。  
お刺身はもちろんの事、季節にあった  
美味しい食べ方をご提供いたします。

# 旬のお造り



## 丹念に作られた地産の米



# 米へのこだわり

当ホテルは、地元農家さんが作ってくださった

お米を使用しています。土や肥料にとことんこだわり、

その土地の風土に合わせて丹念に作られた地産の米は、

炊きあがりもふっくらと美味しくお召し上がり頂けます。

食の安全や地産地消に関心が集まる中、安心して安全な自然の恵みを、心を込めてお客様にご提供しています。



鮮度と質の良い素材へのこだわり

一皿に想いを込めて…

旅の一時の思い出に少しばかりの色添えを…

料理長 工藤 徹法

当ホテルでは、魚市場で新鮮な魚を買い付けその場で直送しているのので、鮮度・味ともに抜群の素材をご提供しています。  
ときに料理長自ら市場を訪れ、内容を吟味し、仕入れを行っています。これはより質の良い旬の魚介をお届けしたいとの一心から、最高の素材を仕入れるため、常に心掛けております。

