



小倉山荘ココット鍋ごはん膳

冬の恵みご飯 (デザート/ドリンク付) — 1,728円 (1,600円)

冬の恵みご飯 (ドリンク付) ————— 1,620円 (1,500円)

*ドリンクは、コーヒー、紅茶、オレンジジュースの中からお選びいただけます。

冬の恵みご飯 ————— 1,350円 (1,250円)

ご飯の量はご要望に応じて多め、少なめと調整できます。

デザート/
ドリンク付



デザートの原料の一部に卵、乳成分を含みます。
※ドリンクのアレルギー情報はドリンク掲載ページをご覧ください。

小倉山荘ファームで育てたお米をだしで炊き上げ、甘辛の牛そぼろと里芋やごぼうなど、具だくさんの根菜と一緒にココット鍋で蒸し上げました。旬の風味とシャキシャキとした食感をお楽しみください。

原材料の一部に小麦、牛肉、さば、大豆、鶏肉、やまいも、りんごを含みます。



【冬の副菜】※左から

- ・かぶのあんかけ
- ・かぼちゃとチキンのカレーグラタン
- ・冬野菜の和風ピクルス

【デザート】

- ・一番摘みミニ抹茶ゼリー



小倉山荘ココット鍋ごはん膳

牡蠣ご飯 (デザート/ドリンク付) ————— 1,944円 (1,800円)

牡蠣ご飯 (ドリンク付) ————— 1,836円 (1,700円)

*ドリンクは、コーヒー、紅茶、オレンジジュースの中から選びいただけます。

牡蠣ご飯 ————— 1,566円 (1,450円)

ご飯の量はご要望に応じて多め、少なめと調整できます。

デザート/
ドリンク付



デザートの原料の一部に卵、乳成分を含みます。
※ドリンクのアレルギー情報はドリンク掲載ページをご覧ください。

ふっくらと炊き上げた大粒の牡蠣煮に大根のきんぴらを添えて、ココット鍋で蒸し上げた冬の味覚が楽しめるごはん。実山椒の風味とセリの香りが、牡蠣の豊かな味わいを引き立てています。

原材料の一部に小麦、牛肉、さば、大豆、やまいも、りんごを含みます。



【冬の副菜】※左から

- ・かぶのあんかけ
- ・かぼちゃとチキンのカレーグラタン
- ・冬野菜の和風ピクルス

【デザート】

- ・一番摘みミニ抹茶ゼリー

◎数量を限定してご用意しています。日によって数量は異なりますが、なくなり次第終了させていただきます。

*価格は税込価格と()は本体価格を表示しています。
*商品内容、価格などについては、変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。