

[実施期間] 2018/6/23(土)~7/8(日)

男鹿ホテル 和風ダイニング旬彩洗心

LUNCH MENU

11:30-14:00

ラストオーダー13:30



魚・肉・野菜・デザートのカラフル盛り

洗心 カラフルディッシュ

- その日の白身魚ソテートマトソース ●牛タン柔らか煮 ●合鴨のロースト
- メークインモッツアレラチーズ ●鯛子旨煮 ●カラフル野菜 ●黄桃ケーキ

鯛ごはん・10種の野菜スープつき

2,160円



柔らか冷麺と男鹿産ふぐの唐揚げ

洗心 冷麺

梅とレモンの酸味が程よく効いた特製スープと柔らか冷麺の組み合わせ。

あっさりとした冷麺と男鹿産ふぐ唐揚げのセット

1,080円



天然真鯛・平目のヅケ&昆布締め丼

男鹿島魚ボウル

しよつる&醤油ベースのオリジナルだれに漬け込んだ真鯛のヅケと平目の昆布メ+特製平目肝ソースで味わう二種の海鮮丼

10種の野菜スープ・小鉢・香の物つき

1,400円

お食事とあわせて温泉日帰り入浴もお楽しみいただけます



桜露天の宿

男鹿ホテル

〒010-0687 男鹿市北浦湯本字草木原13-1
☎0185-33-3101

ランチご利用のお客様は
500円(通常800円)で
ご入浴いただけます

フェイスタオル付

●利用時間/14:00から

※自家源泉より湧き出る生まれたての温泉を
贅沢にかけ流してお楽しみいただけます。
毎日の清掃・温泉入替に約5時間程要するため
日帰り入浴は14:00からとなります。
なにとぞご了承ください。

