【実施期間】2019/6/20(木)～7/10(水) ※月・火定休

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・デザートの彩り盛り

洗心 彩りディッシュ

●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
●メークインモッツァレラチーズ ●鯛子旨煮 ●彩り野菜 ●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

洗心 冷麺

梅とレモンの酸味が程よく効いた特製
スープと柔らか麺の組み合わせ。
あっさりとした冷麺と
男鹿産ふぐ唐揚のセット

1,080円

天然真鯛・平目のヅケ&昆布締め丼

男鹿島魚ボウル

しょっつる&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
平目の昆布〆+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
贅沢にかけ流しでお楽しみいただいております。
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。