



秋の味覚 地元産松茸使用

# 松茸会席



幕府  
献上

江戸時代から受け継がれる信州高遠藩の献上松茸。高遠藩藩主内藤家は将軍への献上品として松茸を献納していました。高遠さくらホテルでは、この貴重で美味しい信州高遠献上松茸を皆様にご提供します。

**期間限定 2021年9月中旬～10月中旬頃迄。**

収穫状況により期間を変更する場合がございます。

「殿様コース」は、松茸を「大名コース」の1.5倍使用。

○殿様コース 16,500円 (税込・サービス料別)

○大名コース 11,000円 (税込・サービス料別)

写真はすべてイメージです。

### 殿様コースお品書き(一例)

- ・土瓶蒸し [松茸 鱧 海老 銀杏 鶏 三つ葉 酢橘]
- ・焼き物 [焼松茸 川魚等]
- ・凌ぎ [松茸蒸し鮓]
- ・温物 [松茸しゃぶしゃぶ(牛肉 野菜等)]
- ・揚げ物 [松茸天麩羅 信州蕎麦添え]
- ・汁物 [きのこ汁]
- ・釜飯 [松茸御飯]



### ご宿泊プラン

殿様コース 25,010円(税込～)

大名コース 18,960円(税込～)

別途入湯税 150円頂きます。

### お客様へ

- ◆3日前までにご予約のうえご利用下さい。
- 2日前以降のご予約要相談。
- ◆送迎ご希望の場合は、ご相談下さい。
- ◆料理内容が多少異なる場合がございます。
- ◆上記料金に別途サービス料をいただきます。