



お品書き

- ・和洋前菜盛り三種付け
- ・夏旬魚のお造り盛り合わせ
- ・じゅん菜カクテル
- ・薩摩黒毛和牛、薩摩黒豚と夏野菜の二段せいろ蒸し
〜黒酢ポン酢、小みかん&椿油、塩麴 特製つけタレで〜
- ・鱧と夏野菜の冷製炊き合わせ
- ・大海老香草ロースト魚卵添え
〜バジルソース仕立て〜
- ・貝釜飯 ・漬物
- ・お吸い物
- ・フルーツと水菓子

桜島小みかん茶せいろ蒸し夏彩会席
薩摩黒毛和牛×薩摩黒豚

桜島小みかん茶で蒸した
 鹿児島特産「黒毛和牛」と「黒豚」
 特製黒酢ポン酢でどうぞ♪

黒三昧

「黒毛和牛」「黒豚」「黒酢」などの食材にこだわり、
 また夏の食卓を彩る鹿児島の旬食材をふんだんに
 盛り込んだ和洋会席をご堪能ください。

*仕入れの状況により写真と異なる場合がございます。

【期間】平成29年6月1日(木)～平成29年8月31日(木)

料金/お1人様・1泊2食 **15,500円～**
(税込・入湯税込)

【特典】

通常15:00チェックイン→13:00
 ★このプランに限りご利用いただけます。

各部屋タイプ同一料金でご利用になれます。

※土曜日・休前日及び、夏休み期間中7/24～8/31は1,080円アップとなります。(小学生以上)
 ※表示価格はすべて消費税込となります。
 ※旬の素材を調理いたしますので調理内容・器等、変更のある場合がございます。



国民宿舎 **レインボー桜島** 桜島マグマ温泉

〒891-1419 鹿児島県鹿児島市桜島横山町1722-16

この施設は(株)休暇村サービスが運営のお手伝いをしております。

お問い合わせ・ご予約先

お電話 **099-293-2323**

FAX **099-293-2324**

WEB <http://www.rainbow-sakurajima.com>

携帯電話からもご予約ができます。QRコードでラクラク検索!

