



泉郷荘通信



6・7・8月会席膳

| | |
|----|---------------------------------|
| 前菜 | 鮮魚のあちら和え・八幡巻き オクラ胡麻よごし・トマト豆腐 |
| 焼物 | 鱸のオイル焼き 姫サザエの浜焼き 地下 |
| 造里 | 季節の五種盛り |
| 焜炉 | 和牛サーロイン鉄板焼き 赤こんにゃく・万願寺唐辛子 |
| 強肴 | 瀬戸内産鱧と淡路玉葱のすき鍋 は淡路産の芽かぶソーメン |
| 合肴 | 冷やし茶碗蒸し 梅肉庵 |
| 揚物 | 鱧の天婦羅と穴子の磯部揚げ 南京・青唐 |
| 酢物 | 鰻ざく 胡瓜・若芽 天茗荷 |

【バイキングコーナー】

| | |
|------|--------------------|
| 御食事 | 兵庫県産コシヒカリ かわり御飯 |
| 香物 | 三種 |
| 留椀 | 赤だし |
| デザート | ケーキ お菓子 フルーツ |

特選黒毛和牛すき焼き

| | |
|------|--------------|
| 前菜 | 季節の小鉢三点盛り |
| 造里 | 御造り三種盛合せ |
| 鍋 | 野菜一式 |
| 大皿 | 黒毛和牛ロース |
| 食事 | うどん 龍のたまご |
| デザート | ケーキ お菓子 フルーツ |

各種お鍋

国産牛すき焼き
国産牛しゃぶしゃぶ
鴨鍋 有馬鍋 鯛しゃぶ
にも、

バイキングコーナーを設けています。
・兵庫県産こしひかり ・漬物三種
・季節のフルーツ ・ケーキ ・和菓子
・ソフトドリンク
お時間迄、ご堪能下さい！！

イベント情報

6月

7月

8月

・父の日
フラバンイベント



・夏休み期間

・夏休み絵日記

・わたがし

・かき氷

・フラバンイベント



【夏の献立紹介】

『夏の涼を感じる彩り豊かな夏野菜と、海・山の幸をふんだんに取り入れた料理に加えて、厳選和牛の鉄板焼きをお楽しみいただける贅沢な夏会席をご用意いたしました。
また、暑さで食欲が落ちがちなのこの季節にはミネラル豊富な野菜をふんだんに楽しみいただけるすき焼きやしゃぶしゃぶのほか各種鍋料理も格別です。』

【夏会席、鍋の感想 お客様、アンケートの声】

- ・会席膳は、お造りの多さにびっくりしました。(会席膳)
- ・すき焼きをおじいちゃんが楽しみにしています。(すき焼き)
- ・季節感あり、彩がよかった。(会席膳)
- ・鰻や八幡巻きなど手の込んだ料理に感動しました。(会席膳)
- ・今回はしゃぶしゃぶを頼みました、フルーツやケーキも頂けて満足です。(しゃぶしゃぶ)
- ・充実した朝食で美味しかった。(朝食)

※ いつもありがたいお言葉を頂き、有難うございます!!
お客様の声をより良いサービスに繋げる為にアンケートの方もご協力下さい。



※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます
詳しくは泉郷荘Facebookにて掲載いたします

川崎重工業健康保険組合 兵庫県神戸市北区有馬町1257

泉郷荘

☎ 078-904-0072