

4/27(木)～5/28(日)まで

キッチンスタジオK 神田麻帆先生監修メニュー

## 春の宿泊プランのご案内

### 神田麻帆先生プロフィール

1973年/東京都生まれ。1995年/大阪あべの辻調理師専門学校卒業。卒業後、京都/大阪/東京にて修行。織田調理師専門学校に常勤として15年半勤務。2012年/和食研究家(日本料理研究家)として独立。和洋中エスニックのすべてがこなせる料理研究家としても活動。

現在も大手食品企業の商品開発/メニュー開発・技術指導・監修をレギュラー業務として行う。百貨店、スーパーの商品開発、オードブル/弁当/おせちの監修、飲食従事者の技術指導、飲食店のメニュー指導、相談役を務める。企業様・飲食店様へ、プロ仕様レシピ「お客様からご料金が頂けるレシピ」を提供しています。



## 春の彩 コース

大人1名様 **13,000円**～

※GW4/27～5/6の期間は、15,000円



岩手県産牛の鉄板焼き



南部鶏のわかめ鮎かけ

### ◆◆お料理メニュー◆◆

- ・前 菜 南三陸めかぶ、甘鯛西京焼き、炙り筍、鶏チーズ
  - ・お刺身 鯛、白つぶ貝、赤海老
  - ・煮 物 南部鶏のわかめ鮎かけ ※
  - ・中 皿 三陸産海の幸のグラタン、海苔ソース ※
  - ・陶板焼 岩手県産牛の鉄板焼き(70g)  
春野菜添え、県産赤ワインソース
  - ・食 事 桜海老の釜めし(県産ひとめぼれ)
  - ・お 椀 浅利の潮汁
  - ・香の物 色々 ・水菓子 季節のフルーツ
- ※は、キッチンスタジオK 神田麻帆先生監修  
仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

### お部屋食5室限定

夕食会場をお部屋でご希望の方は、1室2,000円をご用意いたします。



## 雅 コース



大人1名様 **15,000円**～

※GW4/27～5/6の期間は、17,000円



三陸産海の幸のグラタン



雫石牛の鉄板焼き

### ◆◆お料理メニュー◆◆

- ・焼八寸 南三陸めかぶ白魚和え、本しめじ黄金、そら豆、鮑のもろみ焼き、甘鯛西京焼き、春菊の胡麻和え、
  - ・お刺身 鯛の昆布炙り造り
  - ・煮 物 南部鶏のわかめ鮎かけ ※
  - ・中 皿 三陸産海の幸のグラタン、海苔ソース ※
  - ・陶板焼 「雫石牛の鉄板焼き(80g)」  
春野菜添え、県産赤ワインソース
  - ・食 事 握り寿司 ※仕入状況により内容が変わります。  
鮪、海老、サーモン、白身、炙り小肌
  - ・お 椀 アサリの潮汁
  - ・香の物 色々 ・水菓子 季節のフルーツ
- ※は、キッチンスタジオK 神田麻帆先生監修  
仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

### 【お知らせ】

2023年4月より月曜日～水曜日を休館とさせていただきます。※ただし、10名様以上でご利用の場合はご予約承ります。なお、ご予約は10日前までお願いいたします。

### 【お部屋代の加算について】

- 曜日別 土曜日・休前日は、1名様1,000円加算。
- 特別和室10畳間バス・トイレ付は、1名様1,000円加算。
- 土曜・休前日の1室1名様利用は1,000円加算。

※すべての表示料金には入湯税・消費税が含まれております。

つなぎ温泉 **清 温 荘**

TEL.019-689-2321(代) FAX.019-689-2323

【地方職員共済組合兼保費所】 〒020-0055 岩手県盛岡市鷺字湯の館33  
URL <http://seionsou.com> E-mail [seion-so@sepia.ocn.ne.jp](mailto:seion-so@sepia.ocn.ne.jp)



### (お食事会場の感染予防対策について)

お食事会場は飛沫感染防止の為、大広間にはロールスクリーンカーテンを食堂には移動式パーテーションを設置し、感染予防に努めています。