

松茸三昧!!

平成23年9月末～10月末まで

味覚(良) 食感(良) 風味(良)

松茸の王様 長野県松川町産

生田松茸



四季折々のお食事処
梅松苑

松茸料理 予約開始

予約TEL **0265-36-7100**

～注意事項～
国産天然物を使用しているため、収穫量により御予約をお断りする場合がございます。

個室コテージ 松茸料理フルコース

1日5組
25名様限定

一戸建ての貸切りコテージにて、ゆっくりと松茸料理を味わえるコースです。ご家族やカップルの方にお勧めです。(バリアフリー有)

- ・松茸酒
- ・きのこ和え
- ・前菜
- ・アルプスサーモン刺身
- ・焼松茸
- ・松茸茶碗蒸し
- ・山女魚塩焼
- ・松茸土瓶蒸し
- ・松茸猪肉すきやき
- ・松茸ご飯
- ・きのこ汁
- ・香の物
- ・デザート



完全予約制 午前部:AM11:00～PM2:00
午後部:PM 5:00～PM8:30

お一人様 **29,800円** 含税

梅松苑コース

1日14組限定

ボリューム満点、贅沢な松茸料理を味わえるコースです。

- ・松茸酒
- ・きのこ和え
- ・焼松茸
- ・松茸茶碗蒸し
- ・山女魚塩焼
- ・松茸猪肉すきやき
- ・松茸ご飯
- ・きのこ汁
- ・香の物
- ・デザート

完全予約制

午前部:AM11:00～PM2:00
午後部:PM 5:00～PM8:30

お一人様

12,000円 含税

秋の味覚コース

お手軽に松茸料理を味わえるコースです。

- ・きのこ和え
- ・松茸茶碗蒸し
- ・松茸牛すきやき
- ・山菜天婦羅
- ・松茸ご飯
- ・香の物
- ・デザート

完全予約制

午前部:AM11:00～PM2:00
午後部:PM 5:00～PM8:30

お一人様

6,500円 含税



四季折々の
お食事処 **梅松苑**

〒399-3302 長野県下伊那郡松川町生田6009
TEL・FAX.0265-36-7100 受付時間/AM9:00～PM5:00
お問い合わせ Mail:alps-baishoen@ch-you.ne.jp



営業時間/AM8:30～PM4:30
定休日/月曜日

お車または高速バスご利用

- 東京 約3時間30分
中央道(238km)
- 名古屋 約2時間
中央道(123km)
- 大阪 約3時間50分
名神・中央道(284km)
- JRご利用
- 東京 約4時間20分
中央線・飯田線
- 名古屋 約5時間
東海道線・飯田線

