



COURSE MENU

コースメニュー



ホテル
フォルクローロ
花巻東和



奥州いわいどりを味わう白湯鍋

えび 卵 小麦 そば 乳 豚肉 アルコール

岩手県奥州市の銘柄鶏「奥州いわいどり」を使用しております。岩手県の豊かな自然の中で健やかに成長し鶏肉独特の臭みがなく、後味に甘みとコクのある鶏肉となっております。

サラダ

新鮮な野菜に、特製ジュレドレッシングをトッピングしております。

茶碗蒸し

岩手県産の鶏肉を使用しております。

お鍋

甘みとコクのある鶏肉とたっぷりの野菜と一緒に煮詰めてお召し上がり下さい。柔らかい鶏肉と野菜がスープに絡み、より一層深い味わいとなります。お鍋のメには中華麺を鍋に入れてラーメン感覚でお召し上がり下さい。

※ご飯もご用意しております。

お米は花巻産「ひとめぼれ」です。

岩手県産の雑穀を加え炊いたご飯はお替り自由です。

たくさんお召し上がり下さい。

※白米をご希望の方はスタッフへお申し付けください。

香の物

デザート

手作りデザートをお召し上がり下さい。



鍋は岩手県産『南部鉄器』を使用しております。

食物アレルギーの方のために

主菜、ソースについて特定原材料(えび、かに、卵、小麦、そば、落花生、乳、クルミ)を表示しております。

付け合わせ、サラダのドレッシング等につきましては、スタッフにお問合せくださいませ。



はつきんとん 花巻産 白金豚のしゃぶしゃぶ

えび 卵 小麦 そば 乳 豚肉 アルコール

岩手県花巻市のブランド豚肉「白金豚(プラチナポーク)」
を使用しています。臭みが無くきめ細かな肉質と、
柔らかくまるやかな舌触りの豚肉です。

サラダ

新鮮な野菜に、特製ジュレドレッシングをトッピングしております。

茶碗蒸し

岩手県産の鶏肉を使用しております。

お鍋

さっぱりとしたロース肉とコクのあるバラ肉をたっぷりの葱と一緒に
熱々のつゆでお召し上がり下さい。

続いて、レタスと一緒にシャキシャキの食感を楽しみながらお召し上がり下さい。
お鍋のメには、とろろを練りこんだ「とろろうどん」をお召し上がり下さい。

ご飯・香の物

お米は花巻産「ひとめぼれ」です。

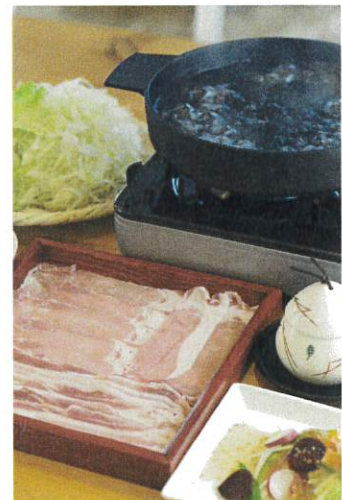
岩手県産の雑穀を加え炊いたご飯はお替り自由です。

たくさんお召し上がり下さい。

※白米をご希望の方はスタッフへお申し付けください。

デザート

手作りデザートをお召し上がり下さい。



鍋は岩手県産「南部鉄器」を使用しております。また、つゆは地元東和町「佐々長醸造」の商品(ショップで販売中)を使用しております。

食物アレルギーの方のために

主菜、ソースについて特定原材料(えび、かに、卵、小麦、そば、落花生、乳、クルミ)を表示しております。

付け合わせ、サラダのドレッシング等につきましては、スタッフにお問合せくださいませ。



いわて牛のすき焼き

えび 卵 小麦 そば 乳 アルコール

岩手県産「黒毛和牛」を使用しています。
舌触りが良く、とろけるような柔らかさの牛肉です。
トマトの酸味、フワフワのメレンゲ、新鮮な野菜を味わい下さい。

サラダ

新鮮な野菜に、特製ジュレドレッシングをトッピングしております。

茶碗蒸し

岩手県産の鶏肉を使用しております。

お鍋

贅沢な岩手県産「黒毛和牛」の部位の「3種食べ比べ」を楽しんでいただきます。

サーロイン：柔らかく、キメが細かい最高の肉質。

肩ロース：適度に脂肪があり風味が大変良い。

バラ肉：コクと旨味のバランスが良く、濃厚な味わい。

たっぷり入れたトマトの酸味が、和牛の旨味を引き出します。

新食感のふんわりメレンゲ仕立ての卵でお召し上がり下さい。

お鍋のメには牛スープと、とろろを練りこんだ「とろろうどん」をお召し上がり下さい。

ご飯・香の物

お米は花巻産「ひとめぼれ」です。

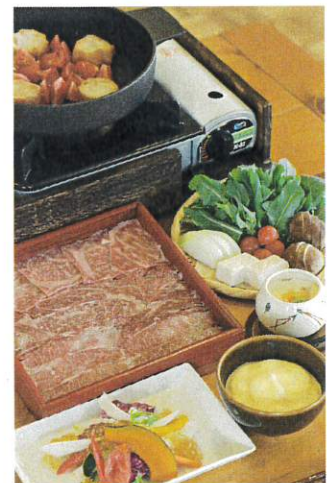
岩手県産の雑穀を加え炊いたご飯はお替り自由です。

たくさんお召し上がり下さい。

※白米をご希望の方はスタッフへお申し付けください。

デザート

手作りデザートをお召し上がり下さい。



鍋は岩手県産「南部鉄器」を使用しております。

食物アレルギーの方のために

主菜、ソースについて特定原材料(えび、かに、卵、小麦、そば、落花生、乳、クルミ)を表示しております。

付け合わせ、サラダのドレッシング等につきましては、スタッフにお問合せくださいませ。