地味にすごい、福井
"JIMI NI SUGOI" FUKUI

ご昼食プラン

# 若狭 旬彩 味楽来

Shunsai Mirakuru

夕雅と旬彩の宿
せくみ屋
sekumiya

2022.10.1 ▶ 2023.3.31

# 美三昧

BIZANMAI

6,600円(税込)

| | |
|---|---|
| 前　菜 | 盛り合わせ |
| 造　里 | 旬魚四種盛り |
| 活　鮮 | 若狭ふぐのカルパッチョ |
| お凌ぎ | 梅しそ麺 |
| 焼　物 | 甘カレイ |
| 鍋　物 | 若狭牛のしゃぶしゃぶ |
| 蒸　物 | 茶碗蒸し |
| 揚　物 | 若狭ふぐの唐揚 |
| 食　事 | 鰻のせいろ蒸し |
| 香　物 | 季節の漬物 |
| 水　物 | デザート |

# 風雅

FUGA

5,500円(税込)

| | |
|---|---|
| 前　菜 | 盛り合わせ |
| 造　里 | 旬魚三種盛り |
| 活　鮮 | 福井サーモンのカルパッチョ |
| お凌ぎ | 梅しそ麺 |
| 鍋　物 | 若狭牛のしゃぶしゃぶ |
| 蒸　物 | 茶碗蒸し |
| 揚　物 | カレイの唐揚 |
| 焼　物 | ぐじの塩焼き |
| 食　事 | 季節の釜飯 |
| 香　物 | 季節の漬物 |
| 水　物 | デザート |

※ 料理の内容や器など変更になる場合がございます。
※ 福井サーモンの入荷がない場合は「ふぐのカルパッチョ」に変更させていただきます。

# 蒼波

SOUHA

4,400円(税込)

| | |
|---|---|
| 前菜 | 盛り合わせ |
| 造里 | 旬魚三種盛り |
| 活鮮 | 福井サーモンのカルパッチョ |
| お凌ぎ | 梅しそ麺 |
| 蒸籠 | 若狭牛のせいろ蒸し |
| 蒸物 | 茶碗蒸し |
| 揚物 | ぐじの唐揚げ |
| 食事 | 季節の釜飯 |
| 香物 | 季節の漬物 |
| 水物 | デザート |

# 海恵

KAIEI

3,300円(税込)

| | |
|---|---|
| 前菜 | 盛り合わせ |
| 活鮮 | 福井サーモンのカルパッチョ |
| お凌ぎ | 梅しそ麺 |
| 鍋物 | 魚すき鍋 |
| 蒸物 | 茶碗蒸し |
| 揚物 | 鯖の竜田揚 |
| 食事 | 季節の釜飯 |
| 香物 | 季節の漬物 |
| 水物 | デザート |

※平日限定プラン

四季それぞれに美しく

# せくみ屋グループ 各ホテルのご案内

SEKUMIYA GROUP

あわら北潟温泉 hanaゆらり

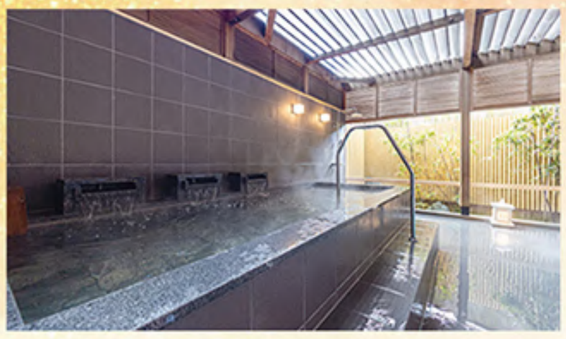
若狭美浜温泉 悠久の碧 ホテル湾彩 YUKYU NO AO HOTEL WANSAI

夕雅と旬彩の宿 せくみ屋 sekumiya

若狭高浜 海幸と絶景風呂 城山荘 SHIROYAMASO

若狭みかた きらら温泉 Hotel Suigekka 水月花

- hanaゆらり―― 金津ＩＣから10分
- ホテル湾彩―若狭美浜ＩＣから10分
- 水月花―― 三方五湖ＳＩから13分
- せくみ屋――― 小浜ＩＣから10分
- 城山荘―― 大飯高浜ＩＣから15分



夕雅と旬彩の宿 せくみ屋 sekumiya

〒917-0069 福井県小浜市小浜白鬚 113 番地
www.sekumiya.jp
TEL.0770-52-0020 FAX.0770-52-1230
E-mail yoyaku@sekumiya-group.com

ご予約・お問い合わせは

大阪府知事登録旅行サービス手配業7070 号

**せくみ屋グループ予約センター 0120-00-7938** TEL.06-6300-7559 FAX.06-6300-7669