

民宿みみ

みんしゆくみみ



会席料理 4,400円～(入浴付) ※季節によって内容が異なります。
 昼→日・祝のみ 11:00～14:00 / 夜→火～日 17:00～22:00

Kaiseki cuisine from 4,400 yen～(with bathing)

*Available vegetables vary depending on the season.

Noon → Sundays and holidays only 11:00-14:00

Night → Tuesday-Sunday 17:00-22:00

회석 요리 4,400엔～(임욕 포함) *계절에 따라 내용이 변경됩니다.

낮→일·축만 11:00～14:00 / 밤→불·일 17:00～22:00

会席料理 4,400日元～(洗澡付) *根据季节选用时令的蔬菜

只白天(中午)→星期日·节日11:00～14:00 / 夜晚→星期二～星期日17:00～22:00

會席料理4,400日元～(洗澡付) *食材會依季節而變更

只白天(中午)→星期日·節日11:00～14:00 / 夜晚→星期二～星期日17:00～22:00

お品書き(夕食)/Menu Items (Dinner)/菜单(晚餐)/차림표(저녁)/晚餐

◆もずく、りんご、きんぴらごぼう、竹の子きんぴら、ほうれんそう、人参、えのき、柚子のお浸し

Pickled Seaweed, apple, sautéed burdock root, sautéed bamboo shoot, spinach, carrot, enoki mushroom and yuzu fruit.

Thinly sliced apples soaked in salt water, drained, and then marinate in apple cider vinegar, honey, and apple juice.

海蘊、苹果、炒牛蒡丝、炒竹笋、菠菜、胡萝卜、金针菇、柚子的日式凉拌菜
 将苹果切成薄片在盐水中浸泡一下,然后把水分挤干加入苹果醋、蜂蜜、苹果汁液调味而成。

가후리(加布里) 대합, 구리(久里) 콜리플라워 크림, 다시마 거품
 크림처럼 부드러운 콜리플라워 퓨레와 대합의 깊은 맛, 다시마 에스푸마.

海蘊、蘋果、金平牛蒡、竹筍、菠菜、胡蘿蔔、金針菇、柚子醋
 料理方式→將蘋果切成薄片,用鹽水浸泡,瀝乾,再用蘋果醋、蜂蜜、蘋果汁液浸泡製成。

◆白菜のテリーヌ、トマトと大葉のソース、ラディッシュ、ナスたちゅーム、むらさき玉葱のソース、プチトマト、ブロッコリー、ベビーリーフ、インゲン

Cabbage terrine, tomato and shiso sauce, radish, nasturtium, purple onion sauce, baby tomato, broccoli, baby leaves, and green beans.

The sauce uses tomato, garlic, shiso, salt, pepper, salad oil, vinegar and light soy sauce.

西式白菜冻糕、西红柿和紫苏叶酱、小红萝卜、金莲花、紫洋葱酱汁、小番茄、西兰花、幼叶菜、四季豆

这道菜的酱汁是由西红柿、大蒜、紫苏叶、盐、胡椒、色拉油、醋、生抽调味而成。

배추 테린, 토마토와 시소 잎 소스, 붉은순무, 나스타툼, 자색양파 소스, 방울토마토, 브로콜리, 베이비리프, 강낭콩

소스는 토마토, 마늘, 시소 잎, 소금, 후추, 식용유, 식초, 맛간장을 배합.
 白菜法式醬糜、番茄與大葉醬、蘿蔔、旱金蓮、紫洋葱醬、小番茄、青花菜、綜合生菜葉、青豆

料理方式→使用番茄、大蒜、紫蘇、鹽、胡椒、沙拉油、醋、薄口醬油

◆じゃが芋と玉葱のコロッケ、トマトソースと小葱のソース

Potato and onion croquette, tomato sauce, and green onion sauce.

The croquette uses potato, onion, milk, salt and pepper. The tomato sauce uses tomato, garlic, salad oil and light soy sauce. The green onion sauce uses green onion, garlic, salt and pepper, vinegar, oil and light soy sauce.

土豆洋葱可乐饼、番茄酱和小葱汁

土豆、洋葱、牛奶、盐胡椒调味制成的可乐饼。番茄、大蒜、色拉油、生抽调味制成的番茄酱汁。由小葱、大蒜、盐胡椒、醋、油、生抽调制而成的小葱酱汁。

감자 양파 고로케, 토마토소스와 실파소스
 고로케(감자, 양파, 우유, 소금, 후추)에 토마토 소스(토마토, 마늘, 식용유, 맛간장)실파소스(실파, 마늘, 소금, 후추, 식초, 식용유, 맛간장)를 곁들임.

馬鈴薯洋蔥炸肉餅、番茄醬和小洋蔥醬

料理方式→馬鈴薯、洋葱、牛奶、胡椒鹽、番茄、大蒜、沙拉油、薄口醬油。(番茄醬)小洋蔥和大蒜、胡椒鹽、醋、油和薄口醬油(小洋蔥醬)製成。

◆大葉サラダ、大根おろしのソース、大葉の葉のソース

Shiso salad, grated turnip sauce, shiso sauce.

Ingredients include radish, nasturtium, and turnip.

紫苏叶色拉、萝卜泥、紫苏叶汁
 色拉选用了小红萝卜、金莲花、白萝卜

시소 잎 샐러드, 강판에 간 무 소스, 시소 잎 소스
 붉은순무, 나스타툼, 무를 사용.

紫蘇沙拉、蘿蔔泥醬、紫蘇葉醬
 料理方式→蘿蔔、金蓮花、蘿蔔

◆エリンギとブロッコリーのグラタン

King Oyster Mushroom and Broccoli Gratin

Ingredients include king oyster mushroom, broccoli, tomato sauce, and Japanese tartar sauce.

杏鲍菇和西兰花的奶油焗

选用杏鲍菇、西兰花加入番茄酱和鸡蛋汁

새송이와 브로콜리 그라탕

새송이, 브로콜리, 토마토소스, 계란소스

杏鮑菇和青花菜焗烤

料理方式→杏鮑菇、青花菜、番茄醬、雞蛋醬。

◆椎茸の玉葱のスープ

Shiitake Onion Soup

Ingredients include shiitake mushroom, onion, milk, light soy sauce, salt, pepper and salad oil.

香菇洋葱汤

用香菇、洋葱、牛奶、生抽、盐胡椒、色拉油等材料制作而成的汤。

표고버섯 양파 스프

표고버섯, 양파, 우유, 맛간장, 소금, 후추, 식용유를 사용한 스프.

香菇洋葱湯

料理方式→使用香菇、洋葱、牛奶、薄口醬油、胡椒鹽和沙拉油製成的湯。

◆柚子と野菜ときの子のセイロ蒸し

Steamed yuzu fruit, vegetables and mushrooms

Steamed ginkgo nut, turnip, lotus root, carrot, cabbage, broccoli, green beans, radish, shiitake mushroom and yuzu fruit, finished with a miso-based sauce.

清蒸蔬菜菌菇

白果、白萝卜、莲藕、胡萝卜、白菜、西兰花、四季豆、小红萝卜、香菇、柚子用味噌增酱调味的一道清蒸菜。

유자, 채소, 버섯 찜

은행, 무, 연근, 당근, 배추, 브로콜리, 강낭콩, 붉은순무, 표고버섯, 유자에 미소된장 소스를 곁들임.

柚子蔬菜香菇蒸籠

料理方式→銀杏、蘿蔔、蓮藕、胡蘿蔔、白菜、青花菜、青豆、蘿蔔、香菇、柚子用味噌醬製成。