

当館一押し

輸入
特選松茸極コース

期間
8/26(土)〜12/3(日)まで



先付 ◆ 前菜
◆ お造り ◆ 土瓶蒸し
◆ 焼松茸
◆ 松茸と大和牛すき焼
◆ 松茸の天婦羅 ◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁 ◆ デザート

1泊2食付
二二、〇〇〇円(税込)
日帰りプラン
一五、四〇〇円(税込)

外国産特選松茸を使用しています。
外国産ではありますが、非常に柔らかく形もしつかり
として、特別な松茸です。通常の外国産とは風味
が全く違います。ご賞味ください。

日帰りプラン

8月26日(土)〜12月3日(日)まで

輸入 松茸&国産牛

松茸と国産牛のすき焼(食べ放題)
《食べ放題》プラン(9品)

食べ放題90分(お肉・野菜・松茸)

小鉢 ◆ 土瓶蒸し
◆ 松茸と国産牛すき焼(食べ放題)
◆ 松茸の天婦羅 ◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁 ◆ デザート

※肉追加1,20g 1,650円(税込)

六、六〇〇円(税込)

※外国産松茸を使用しています。

輸入 松茸&大和牛

松茸と大和牛のすき焼(食べ放題)
《食べ放題》プラン(7品)

食べ放題90分(お肉・野菜・松茸)

小鉢 ◆ 土瓶蒸し
◆ 松茸と大和牛すき焼
◆ 松茸の天婦羅 ◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁 ◆ デザート

※肉追加1,20g 2,750円(税込)

七、九二〇円(税込)

※外国産松茸を使用しています。

おすすめ

※外国産松茸を使用しています。

国産「松茸」会席



9月25日(月)〜11月5日(日)まで

大和牛&国産松茸会席

黒滝 1泊2食付

先付 ◆ 前菜
◆ お造り
◆ (国産松茸) 土瓶蒸し
◆ 松茸茶碗蒸し
◆ (国産松茸) 焼松茸
◆ (国産松茸)
◆ 松茸と大和牛すき焼
◆ 松茸の天婦羅
◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁
◆ デザート

三〇、八〇〇円(税込)

日帰りプラン
二四、二〇〇円(税込)

入荷の状況により期間が変動する場合がございます。

国産松茸と特選松茸(輸入)を混ぜたコースです

ぐ宿泊プラン

8月26日(土)〜12月3日(日)まで

輸入 松茸&国産牛

松茸と国産牛のすき焼(食べ放題)
《食べ放題》プラン(10品)

食べ放題90分(お肉・野菜・松茸)

先付 ◆ 前菜 ◆ お造り ◆ 土瓶蒸し
◆ 秋の味覚陶板焼 ◆ 松茸と国産牛すき焼
◆ 松茸の天婦羅 ◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁 ◆ デザート

※肉追加1,20g 1,650円(税込)

一五、九五〇円(税込)

※外国産松茸を使用しています。

輸入 松茸&大和牛

大和牛と松茸づくし会席(10品)

先付 ◆ 前菜 ◆ お造り ◆ 土瓶蒸し
◆ 焼松茸 ◆ 松茸と大和牛すき焼
◆ 松茸の天婦羅 ◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁 ◆ デザート

※肉追加1,20g 2,750円(税込)

一八、七〇〇円(税込)

※外国産松茸を使用しています。

おすすめ

※外国産松茸を使用しています。

吉野

先付 ◆ 前菜 ◆ お造り
◆ (国産松茸) 土瓶蒸し
◆ (国産松茸) 焼松茸
◆ (国産松茸)
◆ 松茸と大和牛すき焼
◆ 松茸の天婦羅
◆ 松茸釜飯
◆ 赤出汁
◆ デザート

二七、五〇〇円(税込)

日帰りプラン
二〇、九〇〇円(税込)



※国産松茸以外は、中国産・カナダ産・北米産になります。
※時期により国産松茸の産地が変わる場合がございます。(吉野産・広島産・長野産・和歌山産)

大和牛すき焼のコースをしゃぶしゃぶに変更の場合は+550円・
国産牛・大和牛すき焼の食べ放題を+1,100円でしゃぶしゃぶに変更できます

※休前日は1,100円(税込)アップ ※2名1室の場合は1,100円(税込)アップ
※お子様は年齢によって異なります。お子様ランチとミニ会席を用意しております。詳しくはお問い合わせ下さい。

料亭
長瀬の庄

料亭「長瀬の庄」では、古民家を思わせる落ち着いた雰囲気のお食事処として、日中は庭園を見ながらゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。夜はライトアップで昼間とは違った和の趣を心ゆくまで。どうか皆様お誘いあわせのうえお越し下さいませ。



食事会場 山幸

一品料理も承ります。

※イメージ写真



•焼松茸……………2,200円(税込)
•天然焼松茸……………時価



•松茸の天婦羅……………1,650円(税込)
•天然松茸の天婦羅……………時価



•松茸の土瓶蒸し……………1,650円(税込)
•天然松茸の土瓶蒸し……………時価



•松茸の茶碗蒸し……………1,650円(税込)
•天然松茸の茶碗蒸し……………時価



•松茸釜飯……………1,650円(税込)
•天然松茸釜飯……………時価



•松茸のすき焼き……………2,750円(税込)
•天然松茸のすき焼き……………時価

無料送迎実施中

ご宿泊及び日帰りの団体のお客様について承ります。当館より奈良県内は10名様より
ただし当館より片道30km以上は15名様以上より承ります。
お気軽にご相談下さい。

ご宿泊のお客様限定 要予約

近鉄「下市口」駅(15:15発)で
お待ちしております。

近鉄 阿倍野橋駅
特急 14:10発-15:11着
急行 13:50発-15:03着

全て要予約となります。キャンセル料は一週間前より発生致します。

黒滝・森物語村
かくれ里の宿
森の交流館

〒638-0241 奈良県吉野郡黒滝村栗飯谷1

TEL.0747-62-2770

FAX. 0747-62-2772 <http://www.morimonogatari.com>

車でお越しの場合

国道309号線経由で橿原市より約60分、大淀町より約30分。

松茸の味

秋の
味賞

実り豊かな秋に浸る里山、黒滝……
この土地が育む食材と、
郷土を愛する料理人が
山海の幸と堪能できる最高峰の
会席料理に仕上げます。



黒滝・森物語村

かくれ里の宿
森の交流館