



**当館おすすめ すき焼き食べ放題**

**大和牛すき焼《90分食べ放題》9,900円** (税込)

- 先付 鰻茶碗蒸し
- お造り 三種盛
- 焼物 季節の焼物
- 温物子 大和牛すき焼(食べ放題)
- 揚物 季節の揚物
- お食事 山菜釜飯
- 水菓子 季節のデザート

※しゃぶしゃぶ変更は、+1,100円(税込)

**国産牛すき焼《90分食べ放題》7,700円** (税込)

- 先付 鰻茶碗蒸し
- お造り 三種盛
- 焼物 季節の焼物
- 温物子 国産牛すき焼(食べ放題)
- 揚物 季節の揚物
- お食事 山菜釜飯
- 水菓子 季節のデザート

※しゃぶしゃぶ変更は、+1,100円(税込)

※写真はイメージです

**宿泊プラン 6,600円** (税込) (1泊朝食付)

※全ての日帰りプランは、表記金額に+6,600円(税込)で宿泊プランに変更できます。  
 ※休前日は1,100円(税込)アップ。※2名1室の場合1,100円(税込)アップ。  
 ※2023年12/30(土)・2024年1/3(水)は、3,300円(税込)アップ。  
 ※2023年12/31(日)~2024年1/2(火)は対象外になります。※お子様のご宿泊料金は年齢によって異なります。  
 「お子様ランチ」と「ミニ会席」をご用意しております。※詳しくはお問い合わせください。※写真は全てイメージです。  
 ※全コース事前予約になります。

**当館おすすめ 別注特選料理 (要予約)**

**かに 別注料理**

- 焼きかに 1人前 3,300円
- かにグラタン 1人前 990円
- かに刺身 1人前 2,530円
- かに天麩羅 1人前 1,980円

※写真はイメージです。

**牡蠣別注料理**

- 牡蠣宝楽焼 1,760円
- 牡蠣フライ 1,100円
- 牡蠣の天婦羅 1,100円

※事前予約になります。 ※写真はイメージです。

**料亭 長瀬の庄**

**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

**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。お気軽にご相談ください。

**ご予約限定** 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。10名様以上の団体の場合は2週間前よりキャンセル料が発生します。

黒滝・森物語村 かくれ里の宿 森の交流館

**忘忘新年会**

ご予約承ります

2023年 11月20日(月) ~ 2024年 3月31日(日)まで



# ふぐコース

ひれ酒もご用意できます。(有料)

## ふぐ三昧コース 豪華ふぐ三昧コース

- ・先付 ふぐ皮ポン酢、白子蒸し
- ・お造り ふぐ刺し
- ・鍋物 てっちり
- ・焼物 焼ふぐ
- ・揚物 ふぐ唐揚げ
- ・お食事 ふぐ雑炊 香物
- ・水菓子 季節のデザート

8,250円 (税込)

- ・先付 ふぐ皮ポン酢、白子蒸し
- ・前菜 ふぐぶつ切り
- ・椀物 ふぐ土瓶蒸し
- ・お造り ふぐ刺し
- ・鍋物 てっちり
- ・焼物 焼ふぐ
- ・揚物 ふぐ唐揚げ
- ・お食事 ふぐ雑炊、香物
- ・水菓子 季節のデザート

10,450円 (税込)



宮島直送!! 広島県宮島直送のブランドカキを使用しております。

# 広島産牡蠣コース

雅コース 7,150円 (税込)

- ・先付 牡蠣茶碗蒸し
- ・前菜 四種盛り
- ・お造り 生牡蠣
- ・鍋物 牡蠣土手鍋
- ・焼物 焼牡蠣宝楽焼き
- ・揚物 カキフライ
- ・お食事 牡蠣釜飯 赤出し、香物
- ・水菓子 季節のデザート

極コース 8,800円 (税込)

- ・先付 牡蠣茶碗蒸し
- ・前菜 四種盛り
- ・椀物 土瓶蒸し
- ・お造り 生牡蠣
- ・鍋物 牡蠣土手鍋
- ・焼物 焼牡蠣宝楽焼き
- ・煮物 牡蠣グラタン
- ・揚物 カキフライ
- ・お食事 牡蠣釜飯 赤出し、香物
- ・水菓子 季節のデザート



# 当館必! 絶品ジビエ会席

えぞじか ボタン鍋と蝦夷鹿を堪能!!

- ・前菜 四種盛
- ・お造り 三種盛
- ・焼物 朴葉焼
- ・進肴 猪または蝦夷鹿陶板焼
- ・温物 ぼたん鍋
- ・揚物 合鴨コース竜田揚げ
- ・お食事 べうどん
- ・水菓子 季節のデザート

9,350円 (税込)

## 忘新年会 松

### 大和牛 選び鍋会席 9,900円 (税込)

- ・先付 貝サラダ
- ・前菜 四種盛
- ・お造り トロ、鯛、鱈、海老、烏賊
- ・焼物 鮑踊り焼
- ・煮物 蓮根饅頭
- ・進肴 蟹と牡蠣の海鮮宝楽焼
- ・温物 大和牛選び鍋 (下記より)
- ・揚物 蟹の天婦羅
- ・お食事 国産鰯にぎり寿司
- ・水菓子 季節のデザート

※1組様で同じものをお選びください。

**選び鍋**

ご宴会コースの温物を表記の中よりお選びください。

【大和牛】

①すき焼

【大和牛】

②しゃぶしゃぶ

【大和牛】

③陶板焼

## 忘新年会 竹

### 選び鍋会席 7,700円 (税込)

- ・先付 大和牛たたき
- ・前菜 四種盛
- ・お造り 鯛、鱈、帆立、海老
- ・焼物 鮭西京焼
- ・煮物 金目鯛雲掛
- ・進肴 帆立と海老の黄金焼
- ・温物 選び鍋 (下記より)
- ・揚物 河豚の唐揚げ
- ・お食事 鯛釜飯
- ・水菓子 季節のデザート

※1組様で同じものをお選びください。

**選び鍋**

ご宴会コースの温物を表記の中よりお選びください。

【国産牛】

①すき焼

【国産牛】

②しゃぶしゃぶ

【国産牛】

③寄せ鍋

【国産牛】

④当館自慢の絶品 ぼたん鍋

## 忘新年会 梅

### 選び鍋会席 6,600円 (税込)

- ・前菜 四種盛
- ・お造り 鯛、鱈、海老、烏賊
- ・焼物 鱈庵焼
- ・煮物 葛芋
- ・進肴 有頭海老のココット
- ・温物 選び鍋 (下記より)
- ・揚物 牡蠣フライ
- ・お食事 山菜御飯
- ・水菓子 季節のデザート

※1組様で同じものをお選びください。

**選び鍋**

ご宴会コースの温物を表記の中よりお選びください。

【国産牛】

①すき焼

【国産牛】

②しゃぶしゃぶ

【国産牛】

③寄せ鍋

【国産牛】

④当館自慢の絶品 ぼたん鍋

宿泊プラン(1泊朝食付) 6,600円(税込) 2023年 11月20日(日)~2024年 3月31日(日)まで

※全ての日帰りプランは、表記金額に+6,600円(税込)で宿泊プランに変更できます。  
 ※休前日は1,100円(税込)アップ。  
 ※2名1室の場合1,100円(税込)アップ。  
 ※2023年12/30(土)・2024年1/3(水)は、3,300円(税込)アップ。  
 ※2023年12/31(日)~2024年1/2(火)は対象外になります。  
 ※お子様のご宿泊料金は年齢によって異なります。「お子様ランチ」と「ミニ会席」をご用意しております。  
 ※詳しくはお問い合わせください。※写真は全てイメージです。