



懐石料理

地産地消。この土地でとれる旬の食材を味わっていただくことが、美味しくて、しかもお客様の健康につながる。そう考える明神館では、懐石料理にも新鮮な地元食材を中心に使っています。

懐石料理



モダン和食

今までにない素材の組み合わせ、伝統を活かしながら洋風の調理法を織りまぜるなど、新しい和食の楽しみ方を提案するのが明神館の「モダン和食」です。地元の安心食材、薄めの味付けなど、健康にも気を配っています。

モダン和食



和食料理長による特別料理(15名様以上にて)



オーガニックフレンチ

身土不二。長く幸せに生きるための食事。KUSHIマクロビオティック認定シェフ、田邊真宏による地元の野菜を中心としたオーガニックフレンチをお召し上がりください。屏農場で栽培している無農薬野菜からは、この土地の土の良さを感じていただきたいと思います。

フレンチ

ライトミールプラン

お料理のボリュームを控えて、内容を充実させたライトコースをご用意しております。たくさんは食べられない方に最適なプランです。

- ご予約の際の注意事項 ■
- ※お好みのご夕食をご予約時にお知らせ下さい。
- ※カロリーや塩分などのコントロールをするものではありません。
- ※お料理自体の内容変更のため料金がお安くなるプランではございません。



フレンチ マクロビオティックコース

料金：お一人様 2,000円追加

動物性・精製した小麦・砂糖・卵・乳製品を一切使わず、できるだけこの土地で季節に採れた旬の物を食べる事で、健康を維持することができると言われております。この手法を取り入れたオーガニックフレンチの特別コースがマクロビオティックコースです。

ご希望のお客様は予約時にお伝えください。なお、ご予約はご宿日の1週間前までとなります。



お食事