

薬王院のお食事

薬王院では、天然の食材や自家栽培の野菜を出来るだけ使用しています。

信州の山の幸を使用しております。 ※天然きのこ・天然山菜は、当院の住職が山に行き採ってきた物を使用しております。

団体のお客様 献立



香の物・酢の物・ゴマ和え
そば・煮物・天ぷら3種
ご飯・お味噌汁

1,000円 (税別)



香の物・酢の物・ゴマ和え
そば・煮物・ゴマ豆腐
あんずシロップ煮
きんぴらごぼう・クルミ
天ぷら5種・ご飯・お味噌汁

1,500円 (税別)



香の物・酢の物・ゴマ和え
白和え・そば・煮物
ゴマ豆腐・あんずシロップ煮
きんぴらごぼう・クルミ
天ぷら5種・ご飯・お味噌汁
フルーツ

2,000円 (税別)



香の物・酢の物・ゴマ和え
そば・煮物・魚の照り焼き
お刺身・ゴマ豆腐
あんずシロップ煮
きんぴらごぼう・クルミ
野菜2種とゆばの素揚げ
ご飯・お味噌汁

精進料理、天然茸料理、鉄鉢料理にも変更出来ます

個人宿泊のお客様 夕食献立

鉄鉢料理



香の物
酢の物
山菜ゴマ和え
山菜蒸し料理
天然きのこのせおしぼり蕎麦
岩魚の塩焼き天然ウド味噌添え
魚のネギ味噌添え

ゴマ豆腐・梅シロップ漬(自家製)・大豆と昆布の甘辛・クルミ
野菜5種の天ぷら・ご飯・お味噌汁・デザート

精進料理



香の物
酢の物
山菜ゴマ和え
煮物
天然きのこのせおしぼり蕎麦
焼き物
精進刺身と湯葉

ゴマ豆腐・梅シロップ漬(自家製)・大豆と昆布の甘辛・クルミ
野菜5種の天ぷら・ご飯・お味噌汁・デザート

天然山菜きのこコース



香の物
酢の物
山菜ゴマ和え
天然アザミの煮物
天然きのこのせおしぼり蕎麦
天然きのこ岩魚の塩焼きスープ入り
鮭の漬

ゴマ豆腐・梅シロップ漬(自家製)・大豆と昆布の甘辛・クルミ
天然きのこ入り野菜5種の天ぷら・ご飯・お味噌汁・デザート

※お料理は、季節によって異なる場合がございます。