

(お食事について)

スパイスカレーづくり体験、フローズンミール(冷凍食品)利用のオプション以外にも
ケータリングや専任シェフによるオーベルジュサービス(別料金/要予約)もご利用いただけます。



●積修館/3つのお食事サービス

- 1 お客様ご自身での調理(キッチン使用可)※食材・調味料は全てお客様のご用意にてお願い致します
- 2 スパイスカレーづくり体験&フローズンミール(冷凍食品)利用(※オプション) →詳しくは予約サイトにてご確認ください
- 3 ケータリングまたは専任シェフによるオーベルジュサービス(※日数/人数限定) →詳しくは予約サイトにてご確認ください

●お食事の在庫一覧

- ・体験/ヤエ食堂のスパイスカレー
- ・フローズンミール/パスタ(3種類)、リゾット(1種類)、ニョッキ(1種類)、若鶏のコンフィ、牛ほほ肉の赤ワイン煮、各種ベーグルなど
- ・ドリンク/珈琲豆(ホット)、ハーブティー(ホット)、ミネラルウォーター、お茶、コーラ、
ビール(アサヒスーパードライ)、クラフトビール、ワイン(赤・白/フルボトル)

※お食事やお飲み物のサービスはオプションとなります。詳しくは宿泊サイトをご覧ください。

※コーラ以外のジュースまたウィスキー、炭酸水などはございません。必要な方はお持ち込みのご用意をお願い致します。

※カレーに付随するお米は館内にてご用意しております。