ユニトピアささやま お料理ご案内

https://unitopia-sasayama.pgu.or.jp/

2026年12月～ 2027年2月

黒豆やぼたん肉など丹波篠山の冬の味覚と、旬の魚をお召し上がりください

要予約

写真:イメージ
料金:税込み

ユニトピア会席

4,900円



先付	黒豆豆乳寄せ
前菜	季節の前菜
造り	冬の旬魚三品盛り
煮物	猪肉の味噌シチュー
台物	猪肉のハリハリ鍋
一品	茶うどん
油物	里芋饅頭、巻湯葉、揚げ梅麸
止椀	黒豆味噌汁
香物	二品盛り
御飯	黒豆ご飯
水物	黒豆茶の寒天ゼリー

篠山御膳

6,800円



先付	黒豆豆乳寄せ
焼八寸	季節の吹き寄せ
造り	冬の旬魚三品盛り
煮物	蕪と大根の蟹あん
台物	ぼたん鍋
蒸物	茶碗蒸し
洋皿	ローストビーフ
油物	東寺巻
止椀	黒豆味噌汁
香物	二品盛り
御飯	黒豆ご飯
水物	黒豆茶の寒天ゼリー

ぼたん鍋

6,800円

ぼたん鍋（上）

8,600円



※ぼたん鍋は11月～3月
※写真の鍋は2人前のイメージ

松花堂 2,500円

鰤西京漬
細巻玉子
黒豆蜜煮
黒豆カステラ
冬の旬魚お造り二品盛り
蕪と大根の風呂吹き
茶碗蒸し
海老とイカと野菜の天婦羅
黒豆味噌汁
香の物
黒豆ご飯



松花堂 3,700円

黒豆卯の花
鰤西京漬
細巻玉子
黒豆蜜煮
黒豆カステラ
冬の旬魚お造り二品盛り
猪肉の味噌シチュー
茶碗蒸し
海老と野菜の天婦羅
黒豆湯豆腐
黒豆味噌汁
香の物
黒豆ご飯



【営業時間】

昼 11:30～14:00
（土日祝は15:00まで）

夜 18:00～21:00

＊予約専用電話 079-552-5227 まで、お食事内容をご予約ください。
＊食材の仕入れにより、当日内容を変更する場合がございますのでご了承ください。
＊広間、パーティ会場でのご飲食は、サービス料として飲食代金の10%を頂戴します。

HP「お食事」コチラから

ユニトピアささやまでは、個人情報保護に取り組んでおります。お客様の情報は当施設のサービス・商品ご利用のみに使用し、それ以外には使用いたしません。

パナソニックグループ労働組合連合会 休暇村 ユニトピアささやま 〒669-2356 兵庫県丹波篠山市矢代231-1 Tel.079-552-5222・5227 Fax.079-552-2234