

【期間】2020年11月1日(日)～2021年3月31日(水)
かに会館除外日:2020年12月31日(水)～
2021年1月2日(土)



冬花火

秋冬 団体プラン
ふゆはなび

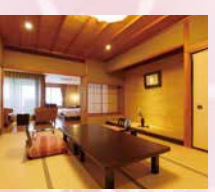
8名様より承ります

- | | | | | | | | | | | | | |
|-------|------------|--------------------|-------|---------|---------------------------|---------------------------|----------------|------------------|---------------------------------------|---------------------|-------------------|--------|
| 水物 | 香物 | 留挽 | 食事 | 焜炒 | 焼物 | 凌ぎ | 強肴 | 羹 | 割鮮 | 彩菜 | 食前杯 | 冬花火御献立 |
| 季節の果物 | 盛り合せ 三種 | 清汁仕立て つみれ、若布、青味 | 季節の釜飯 | 厳選牛ロース鍋 | 鰯木葉焼き 添え蕪漬け 鰯木、茄子、葱 | 加賀うどん 海老天、榎木、胡麻 洗い葱 | 津和井蟹 胡瓜、レモン | 豚角煮 野菜各種、忍び芥子 | 本日の御造り盛り合せ 鰯、珊瑚鮑、鱈昆布締め 甘海老、あしらい | 海老芝煮、紅葉入参 里芋蒸、鴨串 | 鉢に優しい 自家製、さんざし | |

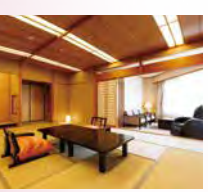
お一人様につき
プラス4,000円で(消費税別)
「鰯木葉焼き」が
「伊勢海老いしり焼き」
など、お料理グレードアップ



月の棟
スタンダード客室
12,000円
[消費税込]13,200円



風の棟
デラックス客室
+2,000円
(消費税別)



露天風呂付 星の棟
スイート客室
+4,000円
(消費税別)

休前日
12月～3月
+2,000円(消費税別)
11月、
12月30日～1月2日
+5,000円(消費税別)
日帰り夕食
9,000円
[消費税込]9,900円

宴会 飲み放題 [120分]
ライトコース
お一人様 2,500円(消費税別)
チューハイ各種、ハイボール、焼酎(姜・芋)、
日本酒(冷酒・燗酒)、ノンアルコールビール、
ソフトドリンク各種
スタンダードコース
お一人様 3,000円(消費税別)
上記+ビール(中瓶)
デラックスコース
お一人様 3,500円(消費税別)
上記+ビール(中瓶)+ワイン(赤・白)

解凍プラン

姿蟹付の蟹会席
雪の舞
蟹約2杯相当



月の棟 スタンダード客室 21,000円 [消費税込]23,100円

蟹1杯付き会席



月の棟 スタンダード客室 14,000円 [消費税込]15,400円

休前日
12月～3月
+2,000円(消費税別)
11月
+5,000円(消費税別)

・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、消費税別・入湯税150円別(日帰りは50円)です。
掲載の料理写真はイメージです。仕入れ等の都合により料理内容や器が異なる場合がございます。



〒922-0295 石川県加賀市山代温泉19-58-1
Tel 0761-77-2323 Fax 0761-77-3821
http://rurikoh.jp/

早割 90日前 500円割引 大型割 100名様以上 500円割引 ※併用可能です。 ※夕食日曜日は除きます。