

・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50円)です。消費税は8%にて表記しています。  
・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。

休前日 / +2,000円(消費税別)  
GW4月27日~5月5日、  
お盆8月10日~8月15日は  
+2,000円(消費税別)です。

# 季節の薫り

8名様より承ります

【期間】  
2019年4月1日(月)  
~2019年10月31日(木)



月の棟一例



- 一泊二食
- 月の棟 スタンダード客室  
**12,000円**  
[消費税込] 12,960円
  - 風の棟 スーパーリア客室  
**14,000円**  
[消費税込] 15,120円
  - 星の棟 デラックス客室  
**16,000円**  
[消費税込] 17,280円
  - 夕食日帰り  
**10,000円**  
[消費税込] 10,800円

おすすめ二品

**厳選ポーク鍋**  
北前船伝来味噌使用  
旨味ある国産ポークを使用、北前船ゆかりの合わせ味噌鍋です。

**鰯の浜煎り**

漁師風に塩茹でした加賀の鰯をお楽しみください。



お一人様につき  
プラス4,000円で(消費税別)  
お料理グレードアップ

季節の薫り 御献立

- 食前杯 体に優しい、自家製さんざし
- 彩菜 二種 白胡麻豆腐、文銭胡瓜、玉子豆腐、紅葉人参
- 割鮮 本日の御造り、盛り合せ
- 羹 メギスとおぼろ豆腐、黒酢野菜揚げ
- 焼物 旬魚西京焼き
- 凌ぎ 加賀うどん、料理長特製塩出汁、天玉、菜味
- 焗炉 厳選ポーク鍋、北前船伝来味噌使用、野菜各種
- 止肴 鰯の浜煎り、添え物、酢取り
- 食事 季節の釜飯、清汁仕立て、つみれ、若布、青味
- 留柅 盛り合せ三種
- 香物 季節の果物
- 水物