



安心・安全!

会議も宴会も自由自在!

リモート会議はもちろん、お客様の安心安全を第一に、会議レイアウトを自由にカスタマイズいただけます。

会議

Wi-Fi完備で
オンライン会議も
おまかせください



スクール形式

一人1テーブル
可能です
ソーシャルディスタンスにも
配慮します。

レイアウト自由!
分割会議も可能です。

宴会

収容人数をおさえ
たゆりの宴会レ
イアウト

分割も可能です。アクリル板
など、会場内は安心の対策を
行っています。



アクリル板あり



川の字スタイル



テーブルスタイル

月の棟11室を 和洋室にリニューアル

ツイン・シングル
6室も改装

2022年1月、月の棟の11室を、和室にツインベッドを備えた快適な和洋室にリニューアルしました。ベッドはゆとりのダブルサイズ。アウトマン付ソファは、ソファベッドとしても利用可能です。(事前手配要)さらに2月にツイン・シングルも心地よい客室に生まれ変わりました。



月の棟リニューアル和洋室大部屋



月の棟リニューアル和洋室



ツインルーム



シングルルーム

【通常料金】(税込)
月の棟リニューアル客室
月の棟料金 + お一人様 2,200円
ツインルーム R/C 16,500円
シングルルーム R/C 11,000円

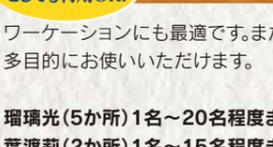


ミニ会議室が オープンしました!

オンライン会議や
ミーティングに



カラオケルーム
としても利用OK!



Wi-Fi完備!

ワーケーション
にも



2022年1月、会議室がオープンしました。オンライン会議やセミナーの分科会、ミーティングなどマルチに対応する、小回りの利く少人数向けの5つの空間は、Wi-Fi完備でワーケーションにも最適です。またカラオケルームとしても利用可能で、多目的にお使いいただけます。

瑠璃光(5か所)1名~20名程度まで 可
葉渡莉(2か所)1名~15名程度まで 可



SDGs宣言を行いました

2022年5月、SDGs宣言を行いました。特に7項目の社会的課題の解決に重点的に取り組んで参ります。



瑠璃光・葉渡莉の公式アプリ

初回登録でインストール特典あり。ご来店回数に応じて貯まるスタンプやお得なクーポンなどお楽しみがいっぱいです。ぜひダウンロードください。



瑠璃光・葉渡莉は全室禁煙です。

館内に喫煙ブースを設置しています。
(瑠璃光2ヶ所・葉渡莉1ヶ所)



瑠璃光・葉渡莉 カードキーを導入

瑠璃光・葉渡莉の全客室と大浴場にカードキーを導入しました。一室あたり2枚ご用意します。オートロックなので今まで以上に安心してご利用いただけます。



アクセス

金沢より
JRで……約30分
お車で……約60分

大阪より
JRで……約2時間15分
お車で……約3時間

東京より
飛行機で……約1時間
JRで……約3時間
お車で……約5時間40分

名古屋より
JRで……約2時間30分
お車で……約2時間30分



瑠璃光
RURIKOH

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



葉渡莉
HATORI

〒922-0254
石川県加賀市山代温泉通り17
Tel 0761-77-8200
Fax 0761-77-1900
https://hatori.jp/



瑠璃光



葉渡莉

秋冬 団体カニプラン

2022-2023年度版



8名様より承ります [ご利用期間] 令和4年11月1日(火)～令和5年3月31日(金)

早割 90日前 500円割引 大型割 50名様以上 500円割引 ※併用可能です。 ※夕食日帰りは除きます。

・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、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。

冬花火

ふゆはなび

月の棟 スタンダード客室 14,300円 (消費税込) [本体価格] 13,000円

風の棟 デラックス客室 18,700円 (消費税込) [本体価格] 17,000円



夕食日帰り 11,000円 (消費税込) [本体価格] 10,000円

ご朝食は 和定食または 和洋ビュッフェです ※当館にお任せください

冬花火 御献立

食前杯 自家製 和相模とネガ
旬菜 二種 蟹と和風キノコ
野菜蟹味噌啗
割鮮 本日の御造り盛合せ
4種 野菜あしらひ
煮物 郷土料理 鯛通根煮し
煮菜め野菜
進肴 金目鯛炙り煮浸し
タタキ掛け
強肴 海鮮魚介蒸し
ほん酢 湯葉
焔炉 能登豚鉄板焼
焼中華鶏
スミナ野菜
止肴 若芽 酢取り玉葱
鰯炙り
食前 季節の釜飯
酢味噌
留肴 清汁仕立て
盛り合せ
水物 季節のデザート
総料理長 大丸谷 幸三
※仕入等の都合により変更する場合がございます。

グレードアップ料理!
お一人様 プラス4,400円 (消費税込)
(グレードアップ料理の一例) 「能登豚鉄板焼」が 「A4和牛もも肉鍋」に変更

蟹の舞 プラン

月の棟 20,900円 (消費税込) [本体価格] 19,000円

月の棟 31,900円 (消費税込) [本体価格] 29,000円

蟹約1杯相当

蟹約2杯相当

姿蟹付の蟹会席

風の舞 姿蟹付の季節の会席

宴会 飲み放題 [120分]
ライトコース
お一人様 2,750円 (消費税込)
チューハイ各種、ハイボール、焼酎(麦・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 3,300円 (消費税込)
上記+ビール(中瓶)+ワイン(赤・白)

瑠璃光で二次会
事前予約で承ります
120分飲み放題
お一人様 3,300円 (消費税込)
場所:クラブ能残月またはトロピカルナイト

冷蔵庫開放 オプション
お一人様プラス 1,100円 (消費税込)
※1室6,000円相当

料理オプション (各消費税込)



のど黒の塩焼き 3,795円
牛ロース鉄板焼 3,795円
鮑踊り焼き 4,427円
かに姿盛り 11,385円
蟹足天ぷら 1,897円

1名1室もOK! (各税込)

5名1室 定員料金と同料金
4名1室 〃
3名1室 + 2,200円
2名1室 + 5,500円
1名1室 + 11,000円
次の間付 + 1,100円

金曜日 11月 +1,100円 (消費税込)

休前日 12~3月 +3,300円 (消費税込)
11月 +5,500円 (消費税込)

年末年始 12/30~1/2 +4,400円 (消費税込)

葉渡莉 HATORI

萩の棟 スタンダード客室 13,200円 (消費税込) [本体価格] 12,000円

藤の棟 デラックス客室 16,500円 (消費税込) [本体価格] 15,000円

夕食日帰り 9,900円 (消費税込) [本体価格] 9,000円



グレードアップ料理!
お一人様 プラス4,400円 (消費税込)
(グレードアップ料理の一例) 「能登豚鍋」が 「和牛と能登豚鍋」に変更

葉渡莉 25周年記念特典
25名様以上に限り 20,000円相当の 舟盛り一艘サービス

ご朝食は 和洋ビュッフェです

楽宴 御献立

食前杯 柚子蜜シニース
先付 二種 地野菜浸し
珍味 鰯 甘海老
造り 鱈 鮎 鯛 甘海老
生湯葉 木桶で作った加賀醬油
煮物 牡蠣煮 舞茸 山菜
胡麻豆腐 鶏さぼろ節
焼物 鯛昆布焼
赤味噌
焔炉 能登豚鍋
大根みぞれ仕立
カサネ塩蒸し
サラダ仕立
玉葱みぞれ酢
加賀産こしひかり
サバ節出汁仕立
香物

水物 季節のフルーツ
葉渡莉料理長 牟禮吉行
※仕入等の都合により変更する場合がございます。

匠 たくみ

蟹約2杯相当 姿蟹付の蟹会席 30,800円 (消費税込) [本体価格] 28,000円

蟹1杯 姿蟹付の月替会席 19,800円 (消費税込) [本体価格] 18,000円

かに プラン

和 なごみ

※写真の雑炊は2名様分です。