

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。 ※夕食日帰りは除きます。

「期間」令和5年4月1日(土)～9月30日(土)／8名様より承ります

季の薫り

とさのかおり



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

一日一笑
翠瑠代

- 季の薫り 御献立
- 食前杯 身体に優しい自家製 柑橘とネオトリレンジ
 - 旬菜 ・季節の旬菜
・2種盛り
・季節の焼物
 - 割鮮 本日の鮮魚盛合せ
4種盛り
あしらひ
 - 温物 ・かきこ煮浸し
大根摺り卸し
野菜煮染め
加賀連根餡掛け
 - 口替り 越前風 椿茶蕎麦
鯉 花鱈ぶかけ出汁
 - 強肴 「水煙蒸し」
能登豚野菜蒸し
スタミナ野菜
胡麻は九酢
 - 焔炉 「加賀料理」
鴨治部煮陶板焼
焼豆腐 車麩 葱
椎茸 白菜 麩
追出汁 山菜
 - 食事 季節の釜飯
浅利 牛蒡 昆布
 - 留挽 清汁仕立て
つみれ 若芽 三つ葉
 - 水物 盛り合せ
季節のデザート
生クリーム シト
クラッシュゼリー

オプション
飲み放題プラン
瓶ビール、日本酒、焼酎(芋・麦)、ハイボール、ワイン(赤・白)、耐ハイ各種、ソフトドリンク
お一人様
3,300円 (消費税込)

夕食日帰り
11,000円 (消費税込)
[本体価格] 10,000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 + 1,100円
3名1室 + 2,200円
2名1室 + 4,400円
1名1室 +16,500円

休前日 +4,400円 (消費税込)
GW5/2～5/6、お盆8/10～8/15
+6,600円 (消費税込)

お料理を グレードアップ!

お料理を1品追加。
右記の7品から1品お選びください。
※グループ統一メニューとなります。

お一人様
プラス
4,400円 (消費税込)



のどぐろ塩焼き



多りのどぐろの加賀五菜蒸し



厳選和牛ロース 加賀五菜と加賀の茸 無限鍋 温玉のせ



能登河豚鍋



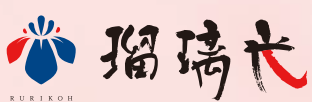
鮑踊り焼き



厳選和牛ロース陶板焼き



蟹足天麩羅



〒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/

・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。