

オプションご案内

※表記料金は全てサービス料込・消費税別です。

宴会場

瑠璃光12ヶ所
 お膳……250名様まで
 テーブル……250名様まで
 円卓……91名様まで

葉渡莉5ヶ所
 お膳……120名様まで
 テーブル……120名様まで

会議

瑠璃光
 [コンベンションホール花離宮]
 スクール……200名様まで
 ロの字……80名様まで

葉渡莉
 [宝生]
 スクール……70名様まで
 ロの字……40名様まで

[花山]
 12名様まで



オプション

宴会飲み放題 [120分]
スタンダードコース
 ビール・焼酎・ウイスキー・日本酒
 ソフトドリンク
 お一人様 **3,000円**

デラックスコース
 ビール・焼酎・ウイスキー・日本酒
 ソフトドリンク・ワイン赤白
 お一人様 **3,500円**

二次会飲み放題 [120分]
 ビール・ウイスキー・焼酎・ソフトドリンク
 お一人様 **3,000円**

コンパニオン [120分]
 1席コンパニオン1人 **16,000円**

宴会カラオケ [120分]
 お一人様 **11,500円**

アトラクション

山中芸妓 [3名/15分]
30,000円

フラダンスショー [4名/10分]
40,000円

三味線 [3名/15分]
15,000円

湯の華太鼓 [20分]
14,000円

別注料理

舟盛り [20人前]
24,150円

お造り盛り合せ
 一人前 **2,414円**

蟹一杯
5,175円

甘海老
 一人前 **2,414円**

鮓 [刺身/バター焼き]
 お一人様 **4,025円**

のど黒西京焼 [片身]
1,725円

のど黒塩焼き [一匹]
3,450円

牛ロース鉄板焼 [サイロ型]
 一人前 **3,450円**

松花堂弁当
3,500円

北陸・山代温泉



春秋 団体プラン

[令和2年4月~10月] 8名様以上



北陸の見どころ



アクセス

金沢より
 JRで……約30分
 お車で……約60分

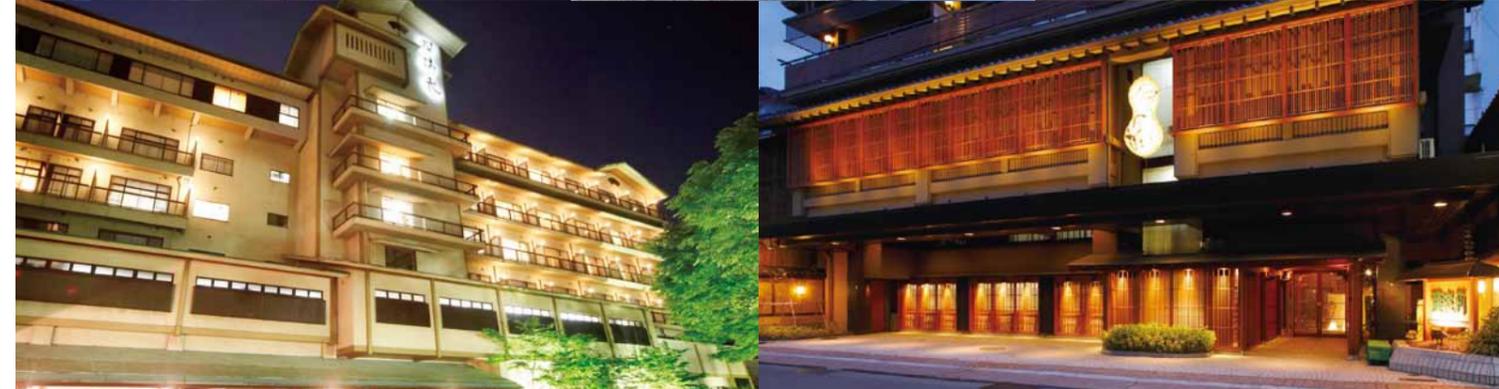
東京より
 飛行機で……約1時間
 JRで……約3時間
 お車で……約5時間40分

大阪より
 JRで……約2時間15分
 お車で……約3時間

名古屋より
 JRで……約2時間
 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
 http://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
 http://hatori.jp/



[ご利用期間] 令和2年4月1日(水)~10月31日(土)

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。

・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。



瑠璃光



瑠璃光
プレ30周年特別企画!!

季の薫り

ときのかおり
8名様より承ります。

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



- | | | | | | | | | | | |
|-------|--------------------|-------------|-----------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|---------|----------|
| 水物 | 留挽 | 食事 | 揚げ | 凌ぎ | 焼物 | 煮物 | 割鮮 | 彩葉 | 食前杯 | 季の薫り 御献立 |
| 季節の果物 | 清汁仕立て
つみれ、若布、青味 | 季節の釜飯
山菜 | 牛すき鍋
加賀丸芋で作る
木の葉養老包み
牛蒡、水菜、舞茸
車麩、糸海苔、玉子 | 加賀佃飯
天玉、薬味 | 厳選国産ホトク
マイレド焼き
地場柴山(シラーム)産
南京牛蒡、豆
料理長特選パルメース | 加賀の野菜で作る煮菜め
加賀大豆ひらうす
茄子、大根、人参 | 本日の御造り、盛り合せ
あしらい | 永平寺ゆかり白胡麻豆腐
忍び山菜、美味出汁
合鴨松葉、海老、芝煮
絹衣、茗荷すし | 自家製さんざし | |



月の棟 スタンダード客室
11,000円
[消費税込]12,100円



風の棟 デラックス客室
13,000円
[消費税込]14,300円



露天風呂付 星の棟 スイート客室
16,000円
[消費税込]17,600円



10月 +1,000円(消費税別)
休前日
4~5月 +1,000円(消費税別)
6~9月 +2,000円(消費税別)
10月 +5,000円(消費税別)
GW5/3~5/5、
お盆8/13~8/14
+2,000円(消費税別)

夕食日帰り
9,000円
[消費税込]9,900円

葉渡莉



褒味満彩

ほうみまんさい
8名様より承ります。

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



[グレードアップ料理の一例]
牛肉の山椒鍋 > A4和牛もも肉の
しゃぶしゃぶ



萩の棟 スタンダード客室 12,000円 [消費税込]13,200円
 藤の棟 デラックス客室 14,000円 [消費税込]15,400円
 露天風呂付 藤の棟 スイート客室 16,000円 [消費税込]17,600円

- | | | | | | | | | | | |
|--------|-------------------------------------------|--------|----------|--------|-------|-------------------------|--------------------------|-----------------|--------------|----------|
| 水物 | 食事 | 揚物 | 煮物 | 揚げ | 焼物 | 造り | 凌ぎ | 小鉢 | 食前杯 | 褒味満彩 御献立 |
| 季節のムース | 加賀産コンヒカリ
季節の釜炊き御飯
加賀味噌、軟紗仕立の
味噌汁 | さわら唐揚げ | 加賀野菜の煮しめ | 牛肉の山椒鍋 | 蝶よもぎ焼 | 生鮪、活アコギ、甘海老
生湯葉、加賀醤油 | 大根サラダ、大葉、生姜
こだわりの蕎麦出汁 | 葛豆腐
地野菜のおひたし | 国造りゆずと蜂蜜ジュース | |

10月 +1,000円(消費税別)
休前日
4~5月 +1,000円(消費税別)
6~9月 +2,000円(消費税別)
10月 +5,000円(消費税別)
GW5/3~5/5、
お盆8/13~8/14
+2,000円(消費税別)
夕食日帰り
10,000円
[消費税込]11,000円

2020年4月1日より、藤の棟
は禁煙とさせていただきます。

