

2021年10月
吉祥やまなか

石川県が誇るブランド蟹『加能ガニ』会席に舌鼓を打つ。
塩釜こんぶ焼き、お造里、炭火烧、釜めし etc.



吉祥やまなか(石川県加賀市 総支配人:村井博)では、2021年11月9日～2022年3月19日まで、石川県のブランド蟹『加能ガニ』をご堪能いただける宿泊プランを発売いたします。

11月解禁の石川県が誇る海の幸、タグ付き姿ズワイ蟹『加能ガニ』が登場。昆布と塩で包み、じっくりと焼き上げる名物の塩釜こんぶ焼き。木槌で塩釜を割るパフォーマンスも楽しい特別な逸品をお召し上がりください。造里、炭火烧、天婦羅、釜飯など、加能ガニの繊細な旨みと甘みをフルコースでたっぷりご堪能いただけます。溪流を望む加賀コンシャスな湯宿で、贅沢なひとときをお愉しみください。

■ ブランド蟹を食す『加能ガニ会席』宿泊プラン

【期 間】 2021年11月9日～2022年3月19日 (12/29～1/8 除く)

【料 金】 御一泊夕・朝食付き お一人様 50,500円 (2名1室)～、48,000円(3名)～、47,000円(4名)～
*税サ込、入湯税 150円別 *溪流を望む和室
*金・日・休前日・シーズンUP料金あり

【夕 食】 「べにはな」加能蟹会席・極 <お品書き例>

- ・食前酒 天狗舞梅酒
- ・八 寸 季節の前菜5種盛り合わせ
- ・造 里 加能ガニ
- ・名 物 吉祥加能ガニ塩釜こんぶ焼き
- ・焼 物 加能ガニ炭火烧
- ・揚 物 加能ガニ 能登ふぐ湯葉揚げ 金時草
加賀能登の台所 ～旬野菜等の揚げたて天婦羅はお好きなだけ～
- ・食 事 香箱蟹の釜飯 赤出汁 香の物
- ・デザート 金時芋プリン 林檎のタルト 果実1種



※天候により漁獲地が変わる場合有り

【朝 食】 部屋タイプ 楽・寛・粋／べにはな「和定食」or 青竹「鉄板ブラックファスト」

部屋タイプ 華・雅／千尋「加賀朝食・極」

【その他】 目の前で焼き上げる加賀パンケーキのアフタヌーンティー、夕方の湯上りビール&甘味&甘酒、朝の郷土料理べろべろ、ロビーラウンジでの加賀棒茶・珈琲・紅茶・ソフトドリンク、選べる色浴衣・髪飾り・湯籠・花ぞうり貸出、伝統芸能「山中節の夕べ」、記念日のお祝い、吉祥弁当ランチほか多彩な連泊特典など、嬉しい無料サービスをご用意

■加賀料理「べにはな」(2階/食事処)

四季折々の山海の幸や加賀野菜、郷土料理など旬の地物が彩る加賀会席をお愉しみいただけます。活気あふれるオープンキッチン<加賀の台所>から届く揚げたての天麩羅はお好きなだけご賞味ください。

【SAKE BAR べに蔵】2021年4月登場

冷酒10種、ひや酒(常温)2種、燗酒2種、県内の地酒14種を揃えます。九谷焼ちろりや山中漆器、能作錫、能登島ガラスの酒器など、お客様ご自身で好みの銘柄やタイプを選び、お好きなぐい呑みで抽出できる3種と5種の呑みくらべもご用意。米どころ北陸ならではの日本酒めぐり、料理とのペアリングもお愉しみください。



詳細

■加賀温泉郷「山中温泉」

加賀四湯のひとつで開湯1300年、松尾芭蕉が選ぶ「扶桑3名湯」のひとつです。四季を通して総湯を中心に街歩きが楽しめます。鶴仙溪1.3kmの遊歩道、こおろぎ橋も風情たっぷり。九谷焼や山中塗、地酒屋さんが軒を連ねる「ゆげ街道」でご当地グルメの食べ歩き散策もおすすめです。



■吉祥やまなか

北陸随一の溪谷美と謳われる鶴仙溪、大聖寺川沿いに佇む加賀コンシヤスな湯宿。加賀五彩を基調としたインテリア、山中塗りや九谷焼、加賀水引ランプシェードなどの伝統工芸品を配し加賀の上質な文化を感じる設え。まろやかな湯は、温泉大浴場や足湯、3種の無料貸切風呂、露天風呂付き客室、グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡りでご堪能ください。



ご到着後のひとときに加賀アフタヌーンティー、シェフが目の前で焼き上げる日替わりのご当地パンケーキとティーをお愉しみいただけます。お散歩コーナーの豊富な色浴衣や柄帯、髪飾り、湯籠、足袋、花草履、日傘、道行灯などお好みのスタイルで鶴仙溪やゆげ街道にお出かけください。女性には、ゆげ街道「まち歩きチケット」プレゼント。山中温泉の名物5種類(娘饅頭・コロッケ・団子・加賀銘酒飲み比べ・大吟醸ソフト)の中から1枚1種をどうぞ。



日本海の家幸や加賀野菜、治部煮など加賀百万石の郷土料理は、加賀料亭や本格的な鉄板焼レストランでご賞味いただけます。北陸最大級「吉祥スパ」では石川県が生産量日本一を誇る、金沢の伝統美・金箔銀箔に癒されるご当地エステでくつろぎのひとときを。北前船の栄えた頃より唄い継がれる温泉民謡、伝統芸能「山中節の夕べ」公演では毎晩、芸妓たちが情緒漂う舞唄を披露します。



*「ミシュランガイド北陸2021特別版」旅館部門にて

三ツ星(非常に快適)を獲得。2016年版に続き2回連続の掲載です。

※吉祥やまなかでは、お客さまとスタッフの健康と安全を最優先に三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容の変更もございますので最新の情報をご確認ください <https://kissho-yamanaka.com/images/home/kansenyobo.pdf>

<本件に関するお問い合わせ先>「吉祥やまなか」「かがり吉祥亭」企画広報：光黒浩貴

TEL：0761-78-5656 FAX：0761-78-5663 E-mail:yamanaka-pr@hpd-c.co.jp

(株)H.P.D.コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・西嶋

<お客様の問い合わせ先> <https://kissho-yamanaka.com/>

「吉祥やまなか」TEL：0761-78-5656

〒922-0114 石川県加賀市山中温泉東町一丁目ホ14番地3

JR金沢⇄加賀温泉駅25分、加賀温泉駅より25分、小松空港より40分(送迎あり/事前予約)