

2022年7月
吉祥やまなか

**【美味少贅会席】宿の夕食が少し重い、そんな方におすすめです。
のどぐろ・牡丹海老・輪島ふぐ・能登牛などを少量で贅沢に堪能**



吉祥やまなか（石川県加賀市 総支配人：村井博）は、2022年9月末までの期間、日本海の旬を満喫する夕食のボリュームを控えて楽しむ「美味少贅会席」宿泊プランをご用意いたします。

加賀の美味、のどぐろ・牡丹海老・輪島ふぐ・岩牡蠣・能登牛・合鴨・加賀野菜を少しずつ多彩な調理法で提供する会席料理は、旅館の夕食は少し多いと感じられる方や、お酒も堪能されたい方にも安心してお召し上がりいただけます。また、揚げたての天婦羅は体調にあわせて好きなだけご注文いただけるので、同行者に気を使うこともありません。朝食もこだわり和食膳と旅館では珍しい鉄板ブラックファストから選べます。

当館は、開業15周年を記念して4月から「おもてなし」をバージョンアップ。夕方のハッピーアワーが新登場。お休み前には加賀プリンも。その他、加賀アフタヌーンティーや貸切風呂1回無料サービス、伝統芸能「山中節の夕べ」開催など和と洋を融合したスタイルで大人時間をお楽しみいただけます。芭蕉が愛した山中温泉のまるやかな湯に寛ぎ、マイナスイオン溢れる鶴仙溪1.3kmを散策、川床を楽しみ、ゆげ街道で温泉情緒を満喫する、健康志向で心ほぐす癒しの旅に、夫婦や友人とぜひおでかけください。

◆「美味少贅会席」宿泊プラン

【期 間】2022年7月18日～9月30日

【料 金】ご一泊夕・朝食付きお一人さま（鶴仙溪を望む和室）

23,800円～（2名1室）、21,300円～（3名1室）、20,300円～（4名1室）

*税・サービス料込、入湯税150円別、金・日・休前日・シーズンUP料金あり

【夕 食】加賀料理べにはな「美味少贅会席」メニュー例

<食前酒> 天狗舞梅酒

<旬 物> 7-8月：橋立毛蟹寿司・赤皮甘栗南瓜豆腐・蛤酒蒸し琥珀ジュレ

9月：若狭ぐじ寿司・五郎島金時芋豆腐・あわび柔らか煮

<造 り> 日本海の幸1貫5種

輪島ふぐ炙り・のどぐろ・牡丹海老・赤イカ・他1種

<郷土料理> 合鴨のつみれと九条葱の治部煮

<焼 物> 能登牛とウニの重ね焼きと旬野菜

<揚 物> 石川産岩牡蠣フライ アスパラ トマト あおさ海苔塩 自家製ソース

<食 事> 7-8月：鰻と茗荷の釜めし、9月：松茸と越前鶏の釜めし

<留 碗> 7-8月：翡翠冬瓜の加賀蓮根すり流し、9月：鱧吉野打ち清汁仕立て

<デザート> 季節の果実など3種

<加賀能登の台所> 揚げたて天婦羅はお好きなだけ

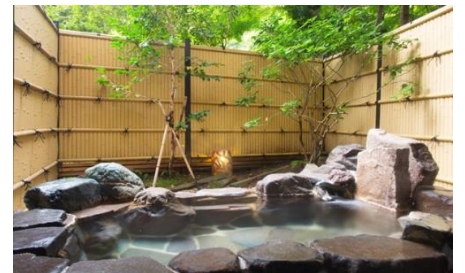
打木赤皮甘栗南瓜 ズッキーニ ミニトマト 茄子 海老 金時草 etc

【朝 食】べにはな「加賀能登朝食」or 青竹「鉄板ブレックファースト」からお選びいただけます。

【特典】・7月（土曜除く）は、レストランで使える館内利用券1室2,000円を進呈。
・山中温泉散策3,000歩達成で夕食時に「金箔酒」「炙りへしこ」プレゼント(1室1セット)
・名物コロッケなど「ゆげ街道」街歩きチケット&「鶴仙溪」川床お席券(1名1セット)

【吉祥のおもてなし】*無料

- ・加賀パンケーキのアフタヌーンティー(14:30~16:00)
- ・貸切風呂1回50分
- ・伝統芸能「山中節の夕べ」毎日開催
- ・夕方のハッピーアワー(ビール・カクテル・甘味)
- ・お休み前のスイーツ「加賀プリン」
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」
- ・九谷焼で楽しむドリンクサービス(珈琲・加賀棒茶・ジュースなど)
- ・選べる色浴衣&帯、花飾り、湯かご、日傘、提灯など
- ・客室で挽きたての珈琲(溪流側客室)
- ・浴衣の他にナイトウェア
- ・客室にアロマオイル&アロマポット
- ・選べる朝食(和食or鉄板ブレックファースト)
- ・「かがり吉祥亭」への湯巡り



■加賀温泉郷「山中温泉」

開湯1300年、加賀四湯のひとつ。松尾芭蕉が選ぶ「扶桑3名湯」の山中温泉。四季を通して「総湯」を中心に風情ある街歩きが楽しめます。鶴仙溪1.3km遊歩道には、「あやとりはし」のライトアップや「川床」、「こおろぎ橋」など風光明媚な自然が残ります。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」沿いの加賀コンシャスな湯宿。新緑、紅葉、雪景色と四季の彩をお愉しみいただけます。ミシュランガイド北陸版2021にて三つ星を獲得。館内には、山中塗や九谷焼、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です。まるやかな湯は、露天風呂や足湯、貸切風呂、グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡りで堪能。ズワイ蟹、のどぐろ、輪島ふぐなど日本海のお幸や能登牛、加賀野菜、鴨の治部煮など、加賀百万石の郷土料理は、加賀会席や本格的な鉄板焼でご賞味ください。日本三大民謡に数えられる、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。和の伝統色「加賀五彩」に九谷焼や加賀友禅をあしらった雅な北陸最大級「吉祥スパ」では、金箔(新陳代謝)銀箔(抗菌)ご当地トリートメントなど優雅な旅の癒しを演出します。



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

※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公式WEBサイト等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

<お客様からのお問い合わせ先> <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