

2023年4月
吉祥やまなか

【山中温泉へ美食の旅】橋立漁港直送「活毛蟹」× 幻のブランド牛「能登牛」のどぐろ・白海老・ホタルイカ、北陸の旬をいただく贅沢会席と地酒3種呑み比べ～伝統芸能 山中節の夕べ、加賀パンケーキ、加賀プリン、貸切風呂 etc 吉祥のおもてなし



加賀コンシャスな湯宿「吉祥やまなか」(石川県加賀市 総支配人:村井博)は、4月～9月の期間、日本海の幸を贅沢に堪能する「橋立漁港直送 活毛蟹×能登牛会席」宿泊プランをご用意しました。当館から車で約30分の橋立漁港から直送される鮮度自慢の「毛蟹」。美味しい蟹が育つのに適した砂泥地の橋立漁場は、春から秋が毛蟹のベストシーズン。旨みを最大限に引き出す浜茹でと、炊き込みご飯でしっかりと味わえます。また、出荷頭数が極めて少なく石川県外にほとんど出回らない幻のブランド牛とも云われ、きめが細かくとろけるような肉質が特長の「能登牛」は、すき鍋でご提供。さらに、脂のりのよさから白身のトロと称される「のどぐろ」は、能登半島・珠洲製の塩でシンプルに焼き上げます。地酒3種の呑み比べとともにお召し上がりいただけます。加賀パンケーキのアフタヌーンティー、貸切風呂、湯上りのビールやカクテル、お休み前の加賀プリン、伝統芸能「山中節の夕べ」など、和と洋を融合した無料のおもてなしで、大人時間を満喫。加賀の奥座敷で整う、贅沢な食の旅へぜひお出かけください。

◆「活毛ガニ×能登牛コラボ」橋立漁港直送の活毛蟹と希少和牛の能登牛を贅沢に食す

【期間】2023年4月1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)
52,000円～(2名1室)、50,000円～(3名1室)、48,500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】加賀料理ベにはな「橋立漁港直送 活毛蟹&能登牛会席」メニュー例

- 食前酒：天狗舞梅酒
- 八寸：加賀能登山海の幸5種盛り合わせ
- 造り：日本海の幸1貫5種盛り合わせ
- 旬の物：橋立漁港直送 活毛蟹 浜茹で甲羅盛り
- 台の物：能登牛すき鍋
- 焼物：のどぐろ珠洲の塩焼き
- 揚物：白海老のかき揚げ・ホタルイカ・筍・ふきのとう・タラの芽など厳選食材の五種盛り合わせ
- 食事：毛蟹の炊き込みご飯・赤出汁・香の物
- 甘味：季節の自家製アイスクリームと抹茶ラテ
- 加賀能登の台所：揚げたて天婦羅はお好きなだけ
海老・半熟たまご・五郎島金時芋・加賀蓮根・金時草・茄子・玉ねぎ・青唐など

【朝食】ベにはな「加賀能登朝食」or 青竹「鉄板ブラックファスト」

【特典】SAKE BAR「べに蔵」地酒3種呑み比べ ※写真はイメージです



◆「吉祥やまなか」のおもてなし（無料） <https://kissho-yamanaka.com/clubkissho/>

- ・加賀パンケーキのアフタヌーンティー（14:30～16:00）
- ・九谷焼で愉しむドリンクサービス（7:00～20:00）
珈琲・紅茶・加賀棒茶・リンゴジュース・炭酸飲料など
- ・貸切風呂1回50分（6:00～9:50/12:00～23:50）檜・岩・石造り
- ・夕方のハッピーアワー（16:00～18:00）ビール・カクテル・甘味
- ・伝統芸能「山中節の夕べ」每晚開催（20:45～約15分）
- ・お休み前のスイーツ「加賀プリン」（20:00～22:00）
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」
- ・選べる朝食（和食 or 鉄板ブレックファースト）
- ・選べる華浴衣&帯レンタル、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
- ・「かがり吉祥亭」への湯巡り
- ・結婚記念や誕生日ご長寿のお祝い、連泊には吉祥弁当ランチほか嬉しい無料特典



◆鶴仙溪「川床」

鶴仙溪の遊歩道 1.3km 沿いに、山中温泉の風物詩として登場する川床。清流のせせらぎと滝のマイナスイオンを間近に感じながら、和の鉄人・道場六三郎氏が監修した甘味をご堪能いただけます。

「川床セット」600円（加賀棒茶＋川床ロール or 抹茶しるこ）



■加賀温泉郷「山中温泉」

加賀四湯のひとつで開湯 1,300 年。松尾芭蕉が選ぶ扶桑 3 名湯の山中温泉は、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」でのご当地グルメ食べ歩き散策もおすすめです。



■吉祥やまなか

北陸随一の渓谷美と謳われる「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。まろやかな湯は、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、輪島ふぐほか日本海の海幸、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、芸妓たちが情緒漂う舞唄を每晚ご披露します。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・袖野
<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