

2023年7月  
吉祥やまなか

夏の夜は鉄板焼！【のどぐろ&能登牛】ディナーコース×ワインペアリング  
白身のトロ「のどぐろ」と幻のブランド牛「能登牛」に舌鼓  
～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



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「吉祥やまなか」（石川県加賀市 総支配人:村井博）では、日本海の幸・山の幸を本格的な鉄板焼レストランの夕食で堪能する「のどぐろ&能登牛鉄板会席」夏の宿泊プランをご用意しました。

白身のトロと称される「のどぐろ」は、白ワインで香りよくソテーに。石川県外にほとんど出回らない希少なブランド牛「能登牛」は、フィレステーキでいただきます。料理と相性の良いワイン3種のペアリングとともに、心ゆくまでご堪能ください。

館内では伝統芸能「山中節」鑑賞、能登大納言館や金箔はちみつが嬉しい、加賀パンケーキのアフタヌーンティーなど、個性的な14のおもてなしでココロ浮き立つ温泉ステイを演出いたします。

鶴仙溪の夏の風物詩「川床」では、和の鉄人・道場六三郎氏が監修したスイーツ「川床ロール」で和の情緒を満喫。湯巡り・街歩きの寄り道に、溪谷の鮮やかな新緑とマイナスイオンを浴びる、遊歩道さんぽもオススメです。夏の優雅な旅へお出かけください。

**【のどぐろ&能登牛を鉄板焼で堪能】宿泊プラン**

■期間：2023年7月1日～9月30日（8/11～14除く）

■料金：ご一泊 夕・朝食付きお一人さま（鶴仙溪を望む和室）

32,500円～（2名1室）、30,500円～（3名）、29,000円～（4名）

\*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：鉄板焼 青竹「のどぐろ・能登牛会席」メニュー例

- ・前菜 加賀能登の旬菜3種盛り
- ・造り 旬魚3種のカルパッチョ
- ・旬魚介 のどぐろと白山堅豆腐 白ワインソース
- ・郷土料理 合鴨の治部煮風 カルタファタ包み
- ・サラダ 生ハムと貝割れの彩サラダ
- ・メイン 能登牛フィレステーキ マデラソース  
五郎島金時芋・百万石椎茸・甘長唐辛子・焼き梅干し
- ・食事 ガーリックライス・赤出汁
- ・デザート ブランマンジェ フランボワーズのエスプーマ仕立て  
コーヒー 又は 紅茶 又は 加賀棒茶

■特典：ご夕食時コース料理にあわせて、ワインペアリング3種

■選べる朝食：べにはな「加賀能登朝食」or 青竹「鉄板ブラックファスト」

■その他おもてなし：加賀パンケーキ、加賀プリン、貸切風呂、山中節の夕べ、記念日のお祝い、連泊にはランチ弁当ほか、嬉しい無料サービスのおもてなし。



◆「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）
- ・九谷焼で楽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
- ・吉祥夏祭り 7/14～8/31 開催中  
<https://kissho-yamanaka.com/images/home/summer.pdf>



◆鶴仙溪「川床」

「鶴仙溪」1.3kmの遊歩道沿いに、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 冷製抹茶しるこ）



■加賀温泉郷「山中温泉」

加賀四湯のひとつで開湯1,300年の歴史を持つ山中温泉。松尾芭蕉が選ぶ、扶桑3名湯の温泉地で、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。温泉街に沿って流れる「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、地酒屋が軒を連ねる、「ゆげ街道」でご当地グルメの食べ歩きもおおすすめです。



■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、雅な北陸最大級の「吉祥スパ」では、金箔（新陳代謝）銀箔（抗菌）を使用する、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金沢駅 ⇄ 加賀温泉駅 25分、JR加賀温泉駅より 25分（無料送迎あり／事前予約）、  
小松空港より 40分（無料送迎あり／事前予約）

<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  
株式会社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