



お品書き

食前酒 梅酒

北海道産寒平目昆布、
鮫肝豆腐、唐墨、車海老艶煮
先付 豆くわい揚煮、ちしゃとう味噌漬、
雪輪連根酢漬

御造り 高知沖芭蕉棍木、宇和島産ほうぼう
芽物一式、山葵

焼物 高知沖芭蕉棍木ステーキ仕立
コンソメ風呂吹き冬大根、法連草

強肴 鹿児島産黒毛和牛「薩摩黒牛」ハリハリ鍋
水菜、白菜、葱油揚げ、榎木茸、豆腐

蓋物 京都産海老芋と鱈の真子の炊合せ
蕪、絹さや、柚子

蒸物 羅臼産真鱈と雲子柚子釜蒸し
ボン酢あん掛け

揚物 宇和島産えその身丈揚げと天婦羅
十勝産秋堀長芋の天婦羅
獅子唐、大生、天つゆ

酢の物 佐多岬産鱈りんご酢漬、蛇腹胡瓜
鳴門若布、美味酢

御飯 宇和島産鯛釜飯

留椀 田舎仕立

香の物 二種盛り

デザート 愛媛産ボンカンブランデー漬
ボンカンのジュレ

※仕入れの都合により、一部内容が変更になる場合がございます。
予めご了承ください。
※写真の御造り・強肴は2名様盛り、御飯は4名様盛りです。
※写真はイメージです。



高層階和室 (10畳)

高層階和室

お一人様 1泊2食付 14,000円～
4～5名様 1室 消費税・入湯税込

* 夕食/お食事処「郷の味 しらかば」にて「饗宴の膳」特別会席
* 朝食/レストランにてバイキング

・3名様1室の場合 お一人様…1,000円増 ・2名様1室の場合 お一人様…2,000円増
・1/6、1/7、2/10、2/11…4,000円増、左記以外の休前日…2,000円増
・除外日…12/29～1/3
※写真はイメージです。



特別室 (和室)

特別室

お一人様 1泊2食付 17,000円～
4～5名様 1室 消費税・入湯税込

* 夕食/お食事処「郷の味 しらかば」にて「饗宴の膳」特別会席
* 朝食/レストランにてバイキング

・3名様1室の場合 お一人様…1,000円増 ・2名様1室の場合 お一人様…2,000円増
・1/6、1/7、2/10、2/11…6,000円増、左記以外の休前日…3,000円増
・除外日…12/29～1/3
※写真はイメージです。客室タイプはホテルにお任せください。



温泉について

【泉質】 酸性含硫黄・ナトリウム 硫化塩泉
【効能】 神経痛、筋肉痛、慢性皮膚病、慢性婦人科病 他
【施設】 大浴場、露天風呂、サウナ、ジャグジー