

春物語

プラン利用期間
平成30年5月31日(木)まで
《5/3~5/5は別途お問い合わせください》



パンフレットコード：B300002

岡山県湯郷温泉 政府登録国際観光旅館



ゆのこう美春閣

YUNOGO BISHUNKAKU

ご予約・お問い合わせ

TEL.0868-72-8111 (9:00~21:00)

http://yunogo.bonvoyage.co.jp/



- ◆季節の前菜七種盛り
- ◆旬魚造り四種盛り
- ◆春小鯛桜蒸し
- ◆各地の和牛のルーツと云われる岡山の銘牛「千屋牛」のすき鍋を美咲町の「森のたまご」で
- ◆備前晴れ豚西京焼 海老塩焼き
- ◆旬菜の茶碗蒸し
- ◆季節の天婦羅盛り合わせ
- ◆旬菜の炊き込み御飯
- ◆香の物 二種盛
- ◆赤出汁
- ◆季節の果物

若葉会席

※10名様以上の場合、旬菜の炊き込み御飯はお茶碗にてご用意致します。

素材にこだわり、一品一品に心をこめてつくりあげた春の特別会席と、「美人の湯」湯郷温泉を心ゆくまでお楽しみください。



特撰桜会席

- ◆季節の前菜五種盛り
- ◆特選造り五種盛り
- ◆春小鯛煮付 春野菜添え
- ◆各地の和牛のルーツと云われる岡山の銘牛「千屋牛」のすき鍋を美咲町の「森のたまご」で
- ◆鮑踊り焼き
- ◆備前晴れ豚西京焼 海老塩焼き
- ◆旬菜の茶碗蒸し
- ◆季節の天婦羅盛り合わせ
- ◆鱈のたたき
- ◆旬菜の炊き込み御飯
- ◆香の物 二種盛
- ◆赤出汁
- ◆季節の果物

※10名様以上の場合、旬菜の炊き込み御飯はお茶碗にてご用意致します。



千屋牛とは、繁殖から肥育生産まで品質を大切にした岡山県産ブランド牛の事です。松坂近江・神戸牛のルーツといわれながらも、その肥育頭数の少なさがら全国に出回ることがなかった、まさに知られざる銘品、それが千屋牛です。

千屋牛三種 食べ比べ会席

- ◆季節の前菜五種盛り
- ◆旬魚の造り五種盛り
- ◆季節の焚物
- ◆千屋牛ステーキ (サーロイン・バラ・モモ各40g)
- ◆天婦羅盛り合わせ
- ◆季節の酢の物
- ◆季節の炊き込み御飯
- ◆香の物二種盛
- ◆赤出汁
- ◆季節の果物

※10名様以上の場合、旬菜の炊き込み御飯はお茶碗にてご用意致します。

千屋牛プランは千屋牛の仕入の都合上、4日前までのご予約をお願いします。



千屋牛熟成肉 モモステーキ膳

- ◆季節の前菜五種盛り
- ◆旬魚の造り三種盛り
- ◆季節の焚物
- ◆千屋牛熟成肉モモステーキ (150g)
- ◆生野菜サラダ
- ◆御飯
- ◆香の物二種盛
- ◆赤出汁
- ◆季節の果物

千屋牛熟成肉 サーロインステーキ膳



- ◆季節の前菜五種盛り
- ◆旬魚の造り三種盛り
- ◆季節の焚物
- ◆千屋牛熟成肉サーロインステーキ (150g)
- ◆生野菜サラダ
- ◆御飯
- ◆香の物二種盛
- ◆赤出汁
- ◆季節の果物

[平日料金 お1人様・消費税別] ※休前日は各プランともお1人様4,000円増しにて承ります。

1泊2食付料金	若葉会席	特撰桜会席	三種食べ比べ	サーロインステーキ膳	モモステーキ膳
4名様以上1室の場合	11,000円	13,000円	18,000円	16,000円	13,000円
3名様1室の場合	12,000円	14,000円	19,000円	17,000円	14,000円
2名様1室の場合	13,000円	15,000円	20,000円	18,000円	15,000円
日帰り料金	6,500円	8,500円	13,500円	11,500円	8,500円

銘牛の三部位の旨みを食べ比べ!