

冬物語



ゆのごう美春閣
YUNOGO BISHUNKAKU

ご予約・お問い合わせ

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

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

プラン利用期間

平成29年12月1日(金)~平成30年

2月28日(水)〈12/31~1/3は除外日となります〉

旬の特別会席と「美人の湯」湯郷温泉を心ゆくまでお楽しみください。

椿会席

- ◆前菜 (季節の三種盛り)
- ◆造り (季節の四種盛り)
- ◆焚物 (季節の燗頭)
- ◆鰯炙鍋
- ◆千屋牛モモ奉茶焼
- ◆白子ちり蒸し
- ◆天婦羅盛り合わせ
- ◆蟹ともずく酢
- ◆季節の炊き込み御飯
- ◆香の物二種盛
- ◆赤だし
- ◆季節の果物



山茶花会席

- ◆前菜 (季節の五種盛り)
- ◆造り (特選五種盛り)
- ◆金目鯛煮付
- ◆鰯炙鍋
- ◆たらば蟹焼
- ◆千屋牛奉茶焼
- ◆白子ちり蒸し
- ◆天婦羅盛り合わせ
- ◆蟹ともずく酢
- ◆季節釜飯
- ◆香の物二種盛
- ◆赤だし
- ◆季節の果物



冬の華会席

- ◆蟹味噌豆腐 ◆造り (季節の五種盛り) ◆季節の燗頭
- ◆蟹すき鍋 ◆焼蟹 ◆蟹入茶碗蒸し ◆蟹黄金揚げ ◆本ズワイ蟹酢
- ◆蟹釜飯 ◆香の物二種盛 ◆赤だし ◆季節の果物

※仕入の都合上、冬の華会席と千屋牛の各プランは4日前までのご予約をお願いします。

千屋牛三種食べ比べ会席



- ◆前菜季節の五種盛り
- ◆季節の造り五種盛り
- ◆季節の焚物
- ◆千屋牛ステーキ (ロース・モモ・バラ各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 ◆赤だし
- ◆季節のデザート

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



千屋牛熟成肉 モモステーキ膳

- ◆前菜季節の五種盛り ◆季節の造り三種盛り ◆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 ◆赤だし ◆季節のデザート



千屋牛熟成肉 サーロインステーキ膳

- ◆前菜季節の五種盛り ◆季節の造り三種盛り ◆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 ◆赤だし ◆季節のデザート

1泊2食付 平日	椿	山茶花	冬の華	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	15,000円	18,000円	16,000円	13,000円
3名様1室の場合	12,000円	14,000円	16,000円	19,000円	17,000円	14,000円
2名様1室の場合	13,000円	15,000円	17,000円	20,000円	18,000円	15,000円
日帰り料金	6,500円	8,500円	10,500円	13,500円	11,500円	8,500円

※各プランとも休前日と12/27~12/29の期間はプラス4,000円、12/30はプラス6,000円にて承ります。※上記料金はすべてお一人様、サービス料込み・消費税別です。※ご宿泊の場合、入湯税(お1人様200円)を別途申し受けます。

