

1泊2食付き

本館・宿泊館

# 季節の宿泊プラン 初夏

2024年6月1日(土)~7月19日(金)



はな  
華 高齢・障がい ¥10,700から  
一般 ¥12,700から



なごみ  
和 高齢・障がい ¥8,000から  
一般 ¥10,000から

- ・写真はすべてイメージです。
- ・仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
- ・表示料金は1泊2食付き平日1室3名様以上でご利用の場合です。
- ・高齢者（65歳以上）・障がいの方は証明になるものをご持参下さい。
- ・料金は税込みです。

# 【1泊2食付きプラン料金】

極・旬の食材プラン		平日	休前日
1名利用	高齢・障がい	13,000	13,900
	一般	15,500	16,900
2名利用	高齢・障がい	12,500	13,400
	一般	15,000	15,900
3名利用	高齢・障がい	12,200	12,900
	一般	14,700	15,400
4名利用	高齢・障がい	12,200	12,600
	一般	14,700	15,100
5・6名利用	高齢・障がい	12,200	12,400
	一般	14,700	14,900

前菜：三種盛合わせ  
 造り：季節の四種盛合わせ 妻一式  
 煮物：季節の饅頭 菖蒲鮓 青味 新生姜  
 強肴：鰯コロッケ 梅ソース  
 台物：黒毛和牛の塩小鍋  
 蒸物：茶碗蒸し  
 食事：ふりかけご飯（丹波篠山産こしひかり）赤出汁 香の物  
 水皿：デザート盛合わせ

華・地元の食材プラン		平日	休前日
1名利用	高齢・障がい	11,400	12,200
	一般	13,900	15,200
2名利用	高齢・障がい	10,900	11,600
	一般	12,900	14,200
3名利用	高齢・障がい	10,700	11,400
	一般	12,700	13,900
4名利用	高齢・障がい	10,700	11,200
	一般	12,700	13,700
5・6名利用	高齢・障がい	10,700	11,000
	一般	12,700	13,500

先付：炙り鰯のサラダ 梅トレッシング  
 造り：季節の三種盛合わせ 妻一式  
 煮物：季節の饅頭 菖蒲鮓 青味 新生姜  
 強肴：鰯と夏野菜のかき揚げ  
 台物：神戸ポークの塩小鍋  
 蒸物：茶碗蒸し  
 食事：ふりかけご飯（丹波篠山産こしひかり）赤出汁 香の物  
 水皿：季節の果物と甘味

和・お手軽プラン		平日	休前日
1名利用	高齢・障がい	9,000	9,500
	一般	11,200	12,900
2名利用	高齢・障がい	8,200	8,700
	一般	10,200	11,400
3名利用	高齢・障がい	8,000	8,500
	一般	10,000	11,100
4名利用	高齢・障がい	8,000	8,400
	一般	10,000	10,900
5・6名利用	高齢・障がい	8,000	8,200
	一般	10,000	10,700

小鉢：日替わり小鉢  
 先付：季節の豆腐  
 造り：季節の二種盛合わせ 妻一式  
 煮物：小芋・南瓜・海老・茄子・青身  
 焼物：鰯 口取り一式  
 揚物：天麩羅盛合わせ（海老・他三種）  
 蒸物：茶碗蒸し  
 食事：丹波篠山産コシヒカリ 赤出汁 香の物  
 水皿：甘味



ハンバーグ  
サラダ  
揚物3種  
ご飯  
スープ  
デザート



ハンバーグ  
サラダ  
揚物3種  
お造り2種  
茶碗蒸し  
ご飯/スープ/デザート

キッズプラン		平日	休前日
2名利用以上	障がい	3,800	3,800
	一般	5,000	5,000

お子様ご膳プラン		平日	休前日
2名利用以上	障がい	4,800	4,800
	一般	6,000	6,000