



【北海道／層雲峡温泉】ホテル開業40周年記念特別プラン～感謝の想いを込めて～

層雲峡 朝陽亭は2025年3月で開業40周年を迎えます。

野口観光マネジメント株式会社 層雲峡 朝陽亭

(北海道上川郡上川町字層雲峡温泉 全252室)

野口観光マネジメント株式会社 層雲峡温泉 朝陽リゾートホテル

(北海道上川郡上川町字層雲峡温泉 全200室)



2025年3月で開業40周年を迎える層雲峡 朝陽亭より、地元の食の魅力を伝える特別な宿泊プランの販売を開始いたしました。

おかげさまで、層雲峡 朝陽亭は2025年3月で開業40周年を迎えます。

これまでご愛顧いただいたお客様への感謝の気持ちを込めて、支えてくれた地元から食の魅力を伝える期間限定の特別な宿泊プランをご用意いたしました！

ご宿泊は2025年6月30日まで。

節目となるこの機会を当館と一緒に祝いいただければ幸いです。



開業40周年記念プランでは、北海道の清らかな水で育まれたブランドサーモン『北海道大雪サーモン』を使用した特別料理を夕食にプラスいたします♪

『北海道大雪サーモン』は、当館の地元、雄大な大雪山系から湧き出る清らかな天然水を活用し、徹底した環境で育てられた高品質なサーモンです。

クセのない上品な味わいが特徴で、淡水養殖で寄生虫の心配がなく、生食に適している為、新鮮なままお刺身やお寿司で程よい脂のりを存分にご堪能いただけます。

炙りやカルパッチョ、グリルなど、どんな調理法でも美味しさを楽しめるのも『北海道大雪サーモン』の魅力。

当館では、夕食の際にこの特別な食材を活かしたメニューをご用意いたします♪

▼開業40周年記念特別プラン▼

■期間

2025年3月10日（月）～2025年6月30日（月）

■特典

夕食時、北海道大雪サーモンの特別料理をご用意いたします。

- 1.北海道大雪サーモンの握り(4貫)
2. フラワーとサーモン低温焼き～新緑ソース添え～

※季節によってソースを変更いたします

3. あさりと地元野菜が入った大雪サーモン粕汁

※仕入状況によってはご提供の料理が変更となる場合がございます。

※バイキングコーナーには別産地のサーモンの握りが並ぶ場合がございます。本プランにてお泊りの際には、ぜひ食べ比べてお楽しみください。

■ご予約はこちら

https://book.noguchi-g.com/booking/result?code=f26a04f5c37ba85f90aba754c58fc6f2&is_including_occupied=true&hotel_plan_code=12365585



地元・北海道の恵みを活かした特別な味わいを、大切なお客様にお届けしたい——そんな想いを込めた40周年記念プランです。

これからも地域とともに歩み、お客様に愛されるホテルを目指してまいります。

この機会に、感謝の気持ちを込めた特別なひとときを、層雲峡 朝陽亭でお過ごしください。

【本件に関するお問い合わせ】

層雲峡 朝陽亭

代表TEL 0570-026572 (10:00~17:00) FAX 01658-5-3054

〒078-1795 北海道上川郡上川町層雲峡温泉

朝陽亭公式HP <https://www.choyotei.com/>

朝陽リゾートホテル公式HP <https://www.choyo-resort.com/>

朝陽亭公式ツイッター <https://twitter.com/choyotei>

朝陽リゾートホテル公式エックス（旧ツイッター） https://twitter.com/Choyo_Resort

層雲峡公式インスタグラム https://www.instagram.com/noguchi_sounnkyo/

層雲峡公式フェイスブック <https://www.facebook.com/Choyoresort>

野口観光マネジメント株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/19483