

2023年4月  
吉祥やまなか

**【美味少贅】白海老、ホタルイカ、鮎、鱧、毛蟹、能登牛、  
加賀の旬を少しずつ贅沢にいただく会席料理に舌鼓。  
食の細かい方やお酒を愉しみたい方におすすめの宿泊プランが登場。**



北陸随一の渓谷美と謳われる「鶴仙溪」沿いの湯宿、吉祥やまなか（石川県加賀市 総支配人:村井博）は、2023年9月末までの期間、日本海の幸を中心に、多彩な食材をボリュームを抑えて堪能できる「美味少贅」会席を愉しむ宿泊プランをご用意しました。

4月に漁が解禁される白海老やホタルイカ、夏は鮎や鱧、毛蟹、合鴨、能登牛、加賀野菜などを味わえる会席料理は、「宿の夕食が少し重い」「残すのがもったいない」「食事量を控えてお酒を」というお客さまの声を参考に、少しずつ多彩な調理法でご提供。夕食時90分フリードリンクとともにお召し上りいただけます。もう少し食べたいなど感じて大丈夫。白海老かき揚げやホタルイカ、タラの芽ほか旬食材の天婦羅を好きなだけオーダーできるので安心です。アツアツの揚げたてが何度でもテーブルに並びます。

また、湯上りのビールやカクテル、お休み前の加賀プリン、加賀パンケーキのアフタヌーンティー、貸切風呂、伝統芸能「山中節の夕べ」など、和と洋を融合した無料のおもてなしで、大人時間に浸る旅を演出。芭蕉が愛した湯に寛ぎ、森林浴に癒され、加賀の奥座敷で整う、心贅沢な旅へお出かけください。

#### ◆「美味少贅会席」宿泊プラン

【期間】2023年4月21日～9月30日（5/3～5、8/11～14 除く）

【料金】ご一泊夕・朝食付きお一人さま（鶴仙溪を望む和室）

26,000円～（2名1室）、24,000円～（3名1室）、22,500円～（4名1室）

\*税・サービス料込、入湯税150円別 \*金・日・休前日・シーズンUP料金あり

【夕食】加賀料理べにはな「加賀能登 美味少贅 会席」春メニュー例

<https://kishsho-yamanaka.com/restaurant/benihana/>

■食前酒：天狗舞梅酒

■旬物：富山白海老寿司・ウドとホタルイカのぬた・きびなご煮びたし

■造り：橋立漁港直送 鮮魚3種盛り合わせ

■郷土料理：合鴨のつみれと九条葱の治部煮風

■焼物：能登牛のパイ包み焼き

■揚げ物：太刀魚東寺揚げ

■焚飯：山菜とひね鶏の炊き込み釜めし

■留椀：桜豆腐ときし麺、わかめ清汁仕立て

■デザート：季節の果実を含む3種盛り合わせ

■加賀能登の台所：季節の揚げたて天婦羅お好きなだけ（白海老かき揚げ・

ホタルイカ・白魚磯部揚げ・筍・ふきのとう・タラの芽・ごごみ、加賀野菜など）

【朝食】べにはな「加賀能登朝食」or 青竹「鉄板ブレックファスト」

【特典】・夕食時フリードリンク

（ビール・焼酎・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンクほか）

・名物コロッケなど「ゆげ街道」街歩きチケット（1人1枚）

【その他】加賀パンケーキ、加賀プリン、貸切風呂、山中節の夕べ、記念日のお祝い、連泊にはランチ弁当ほか、嬉しい無料サービスのおもてなし。



◆「吉祥やまなか」のおもてなし（無料） <https://kissho-yamanaka.com/clubkissho/>

- ・加賀パンケーキのアフタヌーンティー（14:30～16:00）
- ・九谷焼で愉しむドリンクサービス（7:00～20:00）  
珈琲・紅茶・加賀棒茶・リンゴジュース・炭酸飲料など
- ・貸切風呂1回50分（6:00～9:50/12:00～23:50）檜・岩・石造り
- ・夕方のハッピーアワー（16:00～18:00）  
クリアアサヒ・カクテル・甘味
- ・伝統芸能「山中節の夕べ」每晚開催（20:45～約15分）
- ・お休み前のスイーツ「加賀プリン」（20:00～22:00）
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」（6:30～9:00）
- ・選べる朝食（和食 or 鉄板ブレックファースト）
- ・選べる華浴衣&帯レンタル、花飾り、湯かご、日傘、提灯など
- ・客室で挽きたての珈琲（溪流側客室）
- ・浴衣の他にナイトウェア
- ・客室にアロマオイル&アロマポット
- ・「かがり吉祥亭」への湯巡り
- ・結婚記念や誕生日ご長寿のお祝い、連泊には吉祥弁当ランチほか嬉しい無料特典



◆鶴仙溪「川床」

鶴仙溪の遊歩道1.3km沿いに、山中温泉の風物詩として登場する川床。清流のせせらぎと滝のマイナスイオンを間近に感じながら、和の鉄人・道場六三郎氏が監修した甘味をご堪能いただけます。

「川床セット」600円（加賀棒茶+川床ロール or 抹茶しるこ）



■加賀温泉郷「山中温泉」

開湯1,300年、加賀四湯のひとつ。松尾芭蕉が選ぶ扶桑3名湯の山中温泉は、四季を通じ「総湯」を中心に風情のある街歩きが楽しめます。鶴仙溪1.3km遊歩道には「あやとりはし」のライトアップや川床、「こおろぎ橋」など、風光明媚な自然が残ります。九谷焼や山中塗、地酒屋さんが軒を連ねる「ゆげ街道」のご当地グルメ食べ歩き散策もおすすめです。

■吉祥やまなか

北陸随一の渓谷美と謳われる「鶴仙溪」沿いの加賀コンシャスな湯宿。新緑、紅葉、雪景色と四季の彩をお愉しみいただけます。ミシュランガイド北陸版2021にて三つ星を連続で獲得。館内には、山中塗や九谷焼、加賀水引ランプシェードなどの伝統工芸品を配し、加賀の上質な文化を感じる設えです。まるやかな湯は、露天風呂や足湯、貸切風呂、グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡りで堪能。ズワイ蟹、のどぐろ、輪島ふぐほか日本海の海幸、能登牛、加賀野菜、鴨の治部煮など加賀百万石の郷土料理は、加賀会席や本格的な鉄板焼でご賞味ください。日本三大民謡に数えられる伝統芸能「山中節の夕べ」公演では、芸妓たちが情緒漂う舞唄を毎晩ご披露します。和の伝統色「加賀五彩」に九谷焼や加賀友禅をあしらった雅な北陸最大級「吉祥スパ」では、金箔（新陳代謝）銀箔（抗菌）ご当地トリートメントなど優雅に旅の癒しを。

※JR金沢⇄加賀温泉駅25分・JR加賀温泉駅より25分（送迎あり/事前予約）、小松空港より40分（送迎あり/事前予約）

※吉祥やまなかでは、お客さまとスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおりますので、ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容の変更もございますので、公式WEBサイト等で最新の情報をご確認ください

<https://kissho-yamanaka.com/images/home/kansenyobo.pdf>

<本件に関するお問い合わせ先>「吉祥やまなか」「かがり吉祥亭」企画広報：光黒浩貴

TEL：0761-78-5656 FAX：0761-78-5663 E-mail:yamanaka-pr@hpd-c.co.jp

(株)H. P. D. コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・袖野

<お客様からのお問い合わせ先> <https://kissho-yamanaka.com/>

「吉祥やまなか」TEL：0761-78-5656

〒922-0114 石川県加賀市山中温泉東町一丁目ホ14番地3