

2022年10月
吉祥やまなか

【11月6日カニ漁解禁】タグ付きの石川県ブランド“加能蟹”2杯分使用！
吉祥名物「塩釜昆布焼き」は木槌で塩釜を割る楽しさも！！
目にも美味しい姿“加能蟹”を塩釜焼・造り・蒸し・天婦羅でご堪能あれ



北陸随一の渓谷美と云われる「鶴仙溪」を望む湯宿、吉祥やまなか(石川県加賀市 総支配人:村井博)では、今年もカニ漁の解禁にあわせて2022年11月7日～2023年3月20日の期間、ズワイガニの石川県ブランド「加能蟹」2杯分を贅沢に使った蟹尽くし「加能蟹会席・極」をご用意します。

タグ付きの加能蟹を1杯丸ごと昆布と塩で包み、じっくり焼き上げる吉祥名物「塩釜昆布焼き」は木槌で塩釜を割るパフォーマンスも楽しく、見た目も美味しい特別な逸品。その他、蟹刺し、蒸し、天婦羅など、加能蟹の旨味と甘みを2杯分、フルコースでご堪能あれ。俳聖芭蕉が愛したという、まるやかな湯にくつろぎ、紅葉・雪景色とともに、蟹推しの季節をお愉しみください。

※「加能蟹」…石川県の漁港で水揚げされた規定以上のサイズの雄ズワイ蟹。青いタグが目印です。

■「加能蟹会席・極」加能蟹2杯相当付き宿泊プラン

【期 間】2022年11月7日～2023年3月20日 (12月29日～1月7日は除く)

【料 金】ご一泊 夕・朝食付きお一人さま料金 *鶴仙溪を望む和室
 70,000円～ (2名1室)、67,500円～ (3名1室)、66,500円～ (4名1室)
 *税・サービス料込、入湯税150円別、子供料金あり、金・日・休前日・シーズンUP料金あり

【食 事】夕食：加賀料理べにはな「加能蟹会席・極」
 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」/客室「粹」「寛」「楽」
 千尋「加賀能登朝食・極」/客室「雅」「華」

【その他】加賀パンケーキや加賀プリン、山中節の夕べ、貸切風呂ほか、嬉しい無料のおもてなし

◆ご夕食「加能蟹会席・極」メニュー例

- <食前酒> 天狗舞梅酒
 - <八 寸> 季節の前菜5種盛り合わせ
 - <造 り> 加能蟹と日本海の幸盛り合わせ
 - <吉祥名物> 加能蟹塩釜昆布焼き
 - <蒸 物> 加能蟹蒸籠蒸し
 - <揚 物> 加能蟹と海老と加賀野菜の天婦羅
 - <食 事> 加能蟹甲羅飯、赤出汁、香の物
 - <デザート> 木苺のパバロア、林檎のタルト、果実1種
 - <加賀能登の台所> 旬の揚げたて天婦羅はお好きなだけ
- 11月食材例：鱈・河豚紫蘇揚げ・甘海老かき揚げ・百万石椎茸・
 白山舞茸・加賀丸芋磯部揚げ・海老・旬魚・
 五郎島金時芋・加賀蓮根・金時草



◆「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）
- ・貸切風呂 1回 50分
- ・伝統芸能「山中節の夕べ」毎日開催
- ・夕方のハッピーアワー（ビール・カクテル・甘味）
- ・お休み前のスイーツ「加賀プリン」
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」
- ・九谷焼で楽しむドリンクサービス（7:00～20:00 ロビーラウンジ／
珈琲・加賀棒茶・ジュースなど）
- ・選べる色浴衣&帯、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
- ・選べる朝食（和食 or 鉄板ブレックファースト）
- ・グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡り
- ・誕生日や結婚記念日などのお祝い、Club Kissho ランチ他の連泊特典



◆「吉祥スパ」 <https://kissho-yamanaka.com/spa/>

和の伝統色「加賀五彩」や「九谷焼」、「加賀友禅」などをあしらった、雅な空間。トリートメントルームやラウンジの他、陶板浴、アフュージョンシャワーなどを備える、433㎡の北陸最大級スパ。金箔（新陳代謝）・銀箔（抗菌）を使用したご当地トリートメントもご用意。優雅な旅の癒しを演出します。



■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。四季を通して「総湯」を中心に風情ある街歩きが楽しめます。「鶴仙溪」1.3kmの遊歩道、「こおろぎ橋」や「川床」、「あやとりはし」のライトアップなど、紅葉や雪景色とともに、風光明媚な自然が残ります。「九谷焼」や「山中塗」、地酒屋が軒を連ねる「ゆげ街道」食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」沿いに佇む、加賀コンシヤスな湯宿。新緑、紅葉、雪景色と四季の彩をお愉しみいただけます。館内には「山中塗」や「九谷焼」などの伝統工芸品を配し、加賀文化を感じる設えです。まろやかな湯は露天風呂や足湯、貸切風呂、温泉露天風呂付き客室でご堪能ください。ズワイ蟹、のどぐろ、輪島ふぐなどの海幸、能登牛、加賀野菜、鴨の治部煮ほか郷土料理は、加賀会席や鉄板焼でお召し上がりいただけます。北陸最大級の「吉祥スパ」では、金箔・銀箔のご当地トリートメントで癒しのひと時を。加賀パンケーキやドリンクサービス、芸妓たちが舞唄を披露する伝統芸能「山中節の夕べ」、記念日のお祝い、連泊特典など無料のおもてなしが好評です。



※JR加賀温泉駅より 25分／小松空港より 40分（定時送迎あり／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

<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