

2022年4月
吉祥やまなか

【日本海の高級魚「のどぐろ」の贅を尽くした会席料理】
深海の赤い宝石、濃厚な旨みを握り・椀物・焼き・揚物・釜飯でいただく



吉祥やまなか（石川県加賀市 総支配人:村井博）は、2022年4月から9月までの期間、日本海を代表する高級魚「のどぐろ」を味わい尽くせる春・夏のグルメ&マイナスイオンたっぷりの新緑に癒される温泉旅を愉しむ宿泊プランをご用意しました。

白身のトロ、赤い宝石とも言われる「のどぐろ」は、握り・椀物・焼き・揚物・釜飯など贅沢な「のどぐろ尽くし会席」にてご提供します。また、4月から開業15周年を記念して「おもてなし」をバージョンアップ。新たに、夕方のハッピーアワーが登場。湯上りにビールやカクテル、甘味をどうぞ。また、お休み前のスイーツとして「加賀プリン」も始めます。その他、加賀パンケーキのアフタヌーンティー、貸切風呂無料、伝統芸能「山中節の夕べ」など、和と洋を融合した、新しいスタイルのおもてなしで大人時間をご堪能いただけます。加賀の奥座敷で整う、贅沢グルメ&温泉旅にお出かけください。

【味覚の贅】赤い宝石・日本海の高級魚「のどぐろ」を味わい尽くす宿泊プラン

【期 間】2022年4月1日～9月30日

【料 金】ご一泊夕・朝食付きお一人さま *鶴仙溪を望む和室

28,800円～（2名1室）、26,300円～（3名1室）、25,300円～（4名1室）

*税・サービス料込、入湯税150円別、金曜・日曜・休前日・シーズンUP料金、子供料金あり

【夕 食】加賀料理ベにはな「のどぐろ尽くし会席」メニュー例

- <食前酒> 天狗舞梅酒
- <八 寸> のどぐろ握り・合鴨チーズ・五郎島金時豆腐
- <先 椀> のどぐろ吉野打ち薄葛仕立て
- <造 り> 日本海の幸5種盛り合わせ
- <焼 物> のどぐろ奉書焼きと黒毛和牛山椒焼き
- <揚 物> のどぐろ湯葉フライ
- <酢 物> 橋立産岩もずく
- <食 事> のどぐろ釜飯、赤出汁、香の物
- <デザート> 季節の果実3種盛り合わせ



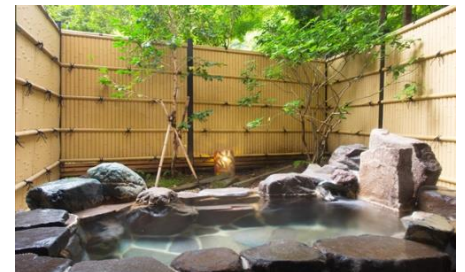
【選べる朝食】ベにはな「加賀能登朝食」or 青竹「鉄板ブラックファスト」

【おもてなし】目の前で焼き上げる加賀パンケーキのアフタヌーンティー、夕方の湯上りビール&カクテル、加賀甘味のハッピーアワー、お休み前の加賀プリン、朝の郷土料理べろべろ、ロビーラウンジでの加賀棒茶・珈琲・紅茶・ソフトドリンク、貸切風呂1回50分、選べる色浴衣、伝統芸能「山中節の夕べ」、記念日のお祝い、連泊には吉祥弁当ランチ特典ほか無料のおもてなし。

◆「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（14:00～15:30）
- ・50分無料の3種の貸切風呂
- ・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」
- ・九谷焼で愉しむドリンクサービス（珈琲・加賀棒茶など）
- ・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（和食膳 or 鉄板ブレックファスト）
- ・グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡り



◆「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、リド、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」

加賀四湯のひとつ。開湯1,300年、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。1.3kmの「鶴仙溪」遊歩道、「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」でご当地グルメの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」沿いに佇む、加賀コンシャスな湯宿。新緑、紅葉、雪景色と四季の彩をお楽しみいただけます。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」への湯巡りでご堪能ください。ズワイ蟹、のどぐろ、輪島ふぐなどの日本海の幸、能登牛や加賀野菜、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コースでご賞味いただけます。日本三大民謡に数えられる、伝統芸能「山中節の夕べ」公演では毎晩、芸妓たちが情緒漂う舞唄を披露します。

※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)

※「ミシュランガイド北陸2021特別版」旅館部門にて三ツ星（非常に快適）を獲得。

2016年版に続き2回連続の掲載です。

※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・西嶋

<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