

2024年3月
吉祥やまなか

溪流沿いのシックな鉄板焼レストランで【加賀鉄板会席】ディナーに舌鼓
春は真鯛の香草焼、合鴨の治部煮カルタファ包み、黒毛和牛ステーキ☆シェフとの
会話もごちそうです。ジャパニーズモダンな坪庭付き和室で寛ぐ宿泊プラン登場



北陸随一の溪谷美と謳われる鶴仙溪（かくせんけい）沿いの加賀コンシャスな湯宿「吉祥やまなか」（石川県加賀市 総支配人：村井博）は、本格的な鉄板焼ディナーを愉しむ宿泊プランをご用意しました。

目の前で焼き上げる、シェフのパフォーマンスが目にも嬉しい鉄板焼。日本海の新鮮なお造り、ハニーマスタードソースで仕上げる真鯛の香草焼、カルタファタ包みでいただく郷土料理の合鴨治部煮、黒毛和牛ステーキと加賀野菜、♫には北陸の珍味・鯖へしこの焼おにぎり茶漬、デザートまで優雅で贅沢なディナーコース。ワインの品揃えも豊富です。厳選された食材の旨みを引き出す一品、美味しい音と香り、シェフとの会話もごちそうです。

ご宿泊は4室限定、ジャパニーズモダンな風情のある坪庭付き溪流側の客室「粋」タイプ。せせらぎをBGMに、心地良い和の空間を演出します。当館では、金箔はちみつや能登大納言小豆が嬉しい、加賀パンケーキのアフタヌーンティー、ハッピーアワー、伝統芸能「山中節」の鑑賞、貸切風呂ほか、個性的な12の無料のおもてなしでココロ浮き立つステイが叶います。

4～11月は、マイナスイオンたっぷりの名勝・鶴仙溪に川床もオープン。和の鉄人・道場六三郎氏が監修するスイーツ「川床ロール」も登場します。鮮やかな新緑の中、1.3kmの「鶴仙溪」遊歩道を散策したり、湯巡りや街歩きもオススメです。北陸新幹線延伸から1周年、アクセスが便利な加賀で非日常の旅を。

【加賀鉄板会席】坪庭付き和室と旬を味わう、本格的な鉄板焼ディナー宿泊プラン

＜期間＞ 2025年4月1日～9月30日

＜料金＞ ご一泊夕・朝食付 お一人さま（税・サービス料込、入湯税150円別）
32,000円～（2名1室）、30,000円～（3名1室）、29,000円～（4名1室）

＜夕食＞ 鉄板焼 青竹「加賀鉄板会席」 *4～5月メニュー例

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

先付：本日のシェフからの贈り物

造り：旬鮮三種盛り

旬魚介：真鯛の香草焼 ハニーマスタード

郷土料理：合鴨の治部煮風 カルタファタ包み

サラダ：彩り野菜サラダ

メイン：黒毛和牛サーロインステーキ

五郎島金時芋・百万石椎茸・ロースト玉葱・焼き梅干し

食事：鯖へしこの焼おにぎり茶漬 香の物

デザート：旬の一皿 コーヒー 又は 紅茶 又は 加賀棒茶

*季節により料理内容を一部変更する場合がございます。

＜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」

＜その他おもてなし＞加賀パンケーキのアフタヌーンティー、お休み前の加賀プリン、伝統芸能「山中節の夕べ」、貸切風呂、夕方のHAPPY HOUR、記念日のお祝いや連泊特典ほか、嬉しい無料サービス



◆「吉祥やまなか」のおもてなし（無料）

- ・加賀パンケーキのアフタヌーンティー（14:30～16:00）
プレーンパンケーキと加賀棒茶または酒粕パンケーキを日替わりにてご提供。トッピング：金箔はちみつ、能登大納言餡、五郎島金時芋ホイップ、バター、メイプルシロップ。
- ・九谷焼で愉しむドリンクサービス（24時間）
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）ビール・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」（20:00～21:30）
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」（7:00～10:00）
- ・選べる色浴衣&帯レンタル、羽織、湯かご他
- ・客室にミネラルウォーター
- ・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
- ・ゆげ街道沿いのグループ旅館「かがり吉祥亭」湯巡り
- ・結婚記念や誕生日、ご長寿祝い、連泊特典ほか

<https://kissho-yamanaka.com/clubkissho/>

■加賀温泉郷「山中温泉」

加賀四湯のひとつで開湯1,300年。松尾芭蕉が選ぶ「扶桑3名湯」の温泉地で、四季を通して、総湯を中心に風情のある街歩きが叶います。

温泉街に沿って流れる溪流「鶴仙溪」沿い1.3kmの遊歩道は、総檜造りの「こおろぎ橋」や「あやとりはし」のライトアップ、「川床」などマイナスイオンたっぷりの、風光明媚な自然の中で散策が楽しめます。九谷焼や山中漆器、地酒屋さんが軒を連ねる「ゆげ街道」では、ご当地グルメの食べ歩きやアイスストリートがおすすめです。

2024年3月「北陸新幹線」の延伸により、東京駅から加賀温泉駅まで、乗り換えなしでダイレクトに繋がりがアクセスが向上しました。

■吉祥やまなか <https://kissho-yamanaka.com/>

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、深緑、紅葉、雪景色と四季彩をお愉しみいただけます。「ミシュランガイド北陸版」では三つ星を獲得。

館内は、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られる設えです。まるやかな湯は、露天風呂、足湯、貸切風呂、グループ旅館「かがり吉祥亭」などの湯巡りで楽しめます。

のどぐろ、甘海老、輪島ふぐ、ズワイガニなどの海幸、能登牛、加賀野菜、合鴨の治部煮などを、加賀会席と本格的な鉄板焼レストラン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、芸妓たちが情緒漂う舞唄を每晚ご披露します。

また、和の伝統色「加賀五彩」に九谷焼や加賀友禅をあしらった北陸最大級の「吉祥スパ」では、金箔（新陳代謝）・銀箔（抗菌）を使うご当地トリートメントが、優雅な旅の癒しを演出します。

<https://kissho-yamanaka.com/spa/>

※JR加賀温泉駅より車で25分。小松空港より車で40分。

いずれも無料の定時送迎バスあり（要連絡）

<https://kissho-yamanaka.com/access/>



<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・大久保茜

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