

2025年3月
吉祥やまなか

橋立漁港直送「活毛ガニ」×幻のブランド牛「能登牛」×姿のどぐろ珠洲の塩焼き ～北陸の旬・地元食材を愉しむ、山中温泉へ美食の旅 伝統芸能 山中節の夕べ、加賀パンケーキ、加賀プリン、貸切風呂、etc.吉祥のおもてなし



北陸随一の渓谷美と謳われる、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、4～9月の期間、日本海の幸を贅沢に堪能する「橋立漁港直送 活毛蟹・能登牛・のどぐろ会席」を味わう宿泊プランをご用意いたします。

当館から車で約30分の橋立漁港から直送される、鮮度自慢の「毛蟹」。美味しい毛蟹が育つのに適した砂泥地の橋立漁場は、春から秋がベストシーズン。旨みを最大限に引き出し、甲羅盛りと土鍋ご飯でしっかりと味わえます。また、出荷頭数が極めて少なく、石川県外にほとんど出回らない幻のブランド牛と云われ、きめが細かく、とろけるような肉質が特長の「能登牛」は、しゃぶしゃぶでご提供。さらに、脂のりのよさから白身のトロと称される「のどぐろ」は、能登半島・珠洲製の塩でシンプルに焼き上げます。北陸から厳選した地酒10種から選ぶ、冷酒3種もオススメです（3,500円）

加賀パンケーキのアフタヌーンティー、貸切風呂、湯上りのビールやカクテル、伝統芸能「山中節の夕べ」、お休み前の加賀プリンなど、無料のおもてなしが寛ぎの旅を彩ります。北陸新幹線の延伸一周年でアクセスも抜群。マイナスイオンたっぷりの山中温泉へ、贅沢な食の旅はいかがですか。

【活毛ガニ×能登牛コラボ】橋立漁港直送の活毛ガニと希少和牛の能登牛を贅沢に食す

<期間>2025年4月1日～9月30日（5/3～5除く）

<料金>ご一泊 タ・朝食付き、お一人さま（税・サービス料込、入湯税別、鶴仙溪を望む和室）

67,300円～（1名1室）、57,300円～（2名1室）、55,300円～（3名1室）

<夕食>加賀料理ベにはな「橋立漁港直送 活毛蟹・能登牛・のどぐろ会席」メニュー例

- ・食前酒：天狗舞梅酒
- ・おもてなし：橋立漁港直送 活毛蟹甲羅盛り
- ・先 椀：才巻海老真丈 海老の潮汁
- ・造 り：橋立港3種盛り（のどぐろ・赤烏賊・バイ貝）
- ・台の物：能登牛しゃぶしゃぶ
- ・焼 物：姿のどぐろ珠洲の塩焼き
- ・揚 物：海老の香梅揚げ・ハタハタのチーズ揚げ・旬野菜
- ・食 事：毛蟹の土鍋ご飯・赤出汁・香の物
- ・甘 味：旬の一皿

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

<朝食>客室により「加賀能登朝食」or「鉄板ブラックファスト」

or「加賀朝食 極」<https://kishsho-yamanaka.com/restaurant/>

<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



◆「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）
日替わりでプレーンパンケーキ、又は酒粕パンケーキと加賀棒茶
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
メイプルシロップ
- ・九谷焼で楽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」への湯巡り
- ・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年の山中温泉。松尾芭蕉が「扶桑3名湯」と讃えた温泉地で、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、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、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られる設えです。ph値の高い、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」へ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、合鴨の治部煮などは、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（要予約）

<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