

春

おこぜ
珍味『**虎魚**』

見た目はちょっとグロテスクな魚ですが、その味はふぐの王様「とら河豚」にも劣らないと称される幻の極上魚「虎魚」。コリコリとした食感をご堪能いただけます。

あこう
夏のフグ『**石茂魚**』

一般的には「キジハタ」と呼ばれアコウは関西から瀬戸内にかけての地方名。関西では「夏のフグ」とも称される幻の高級魚。薄造りにするとほんのりピンク色の自身が目に美しく、コリッとした食感と脂ののった旨味を楽しめます。

夏



[期間]2020.3.10~5.31

おこぜ 虎魚と 黒毛和牛の すき煮の極会席

KIWAMI

- 【前菜】 季節の前菜
- 【造里】 おこぜ姿造里と地魚盛合せ
- 【焼物】 車海老と天然魚の海鮮酒焼き
- 【蒸物】 茶碗蒸し
- 【台物】 黒毛和牛のすき煮
- 【食事】 季節の釜飯
- 【椀物】 季節の吸物
- 【香物】 三種盛り
- 【水物】 季節のデザート

※写真のお造里と焼物と台物は、二人前盛りとなります。
予め、ご了承ください。
※2名様から承ります。



ご宿泊 大人(お1人様)
平日1泊2食(夕・朝)
(消費税・入湯税込)

16,100円~

■お食事のみの方は
大人(お1人様)(税込) 9,350円

3日前までの
要予約



彩華

SAIKA

- 【先附】 季節の二種盛り
- 【造里】 地魚姿盛り他三種
- 【蓋物】 鯖のいり煮
- 【焼物】 季節のグラタン
- 【蒸物】 茶碗蒸し
- 【食事】 季節の釜飯
- 【香物】 二種盛り
- 【台物】 和牛ピリ辛鍋
- 【椀物】 季節の吸物
- 【水物】 季節のデザート

ご宿泊 大人(お1人様)
平日1泊2食(夕・朝)
(消費税・入湯税込)

12,250円~

■お食事のみの方は
大人(お1人様)(税込) 5,500円

3日前までの
要予約



花扇

HANAOUGI

- 【前菜】 季節の五種盛合せ
- 【造里】 地魚姿入り五種盛合せ
- 【替鉢】 甘鯛と筍の茶碗蒸し
- 【洋皿】 本日のカルパッチョ
- 【台物】 黒毛和牛のレタスしゃぶしゃぶ
- 【食事】 季節の釜飯
- 【香物】 三種盛り
- 【椀物】 季節の吸物
- 【水物】 季節のデザート

ご宿泊 大人(お1人様)
平日1泊2食(夕・朝)
(消費税・入湯税込)

14,450円~

■お食事のみの方は
大人(お1人様)(税込) 7,700円

3日前までの
要予約

※ご宿泊の場合、土曜日・休前日(3/20)は1,100円増しです。

※和室トイレ付の料金です。洋室・和室バス・トイレ付は1,100円増しです。和洋室バス・トイレ付は1,650円増しです。

※お料理内容に関しては当日の仕入れ状況により、内容・器を変更させていただく場合がございます。

GW 特別プラン

GW期間5/2~5/5は、
チラシに掲載されていない特別会席をご用意致します。
ご宿泊料金は下記となります。(消費税・入湯税込)

和室・洋室	大人(中学生以上)	16,000円
	小人(小学生)	10,500円
	幼児(4歳から)	7,500円

※和洋室バス・トイレ付は550円増しです。



★ お子様

6歳~ **牛ぎゅうキッズ**
お1人様 1泊2食(税込) **6,600円** お食事のみ(税込) **2,750円**

★小学生・幼児(4歳以上)は、
※但し、お盆期間

[期間] 2020.6.1日~8.31日

あこう
**石茂魚と
 黒毛和牛と
 鮮野菜の極会席**

KIWAMI



- 【前菜】 季節の前菜
- 【造里】 あこうの姿造里と地魚盛合せ
- 【洋皿】 黒毛和牛と鮮野菜
- 【蒸物】 茶碗蒸し
- 【揚物】 季節の天婦羅
- 【食事】 季節の釜飯 【椀物】 季節の吸物
- 【香物】 三種盛り 【水物】 季節のデザート

※写真のお造りは三人盛り、洋皿は二人前盛りとなります。
 予め、ご了承ください。
 ※2名様から承ります。

ご宿泊 大人(お1人様) 平日1泊2食(夕・朝) (消費税・入湯税込) **16,100円~**
 ■お食事のみの方は 大人(お1人様) (税込) **9,350円** 3日前までの要予約



彩華

SAIKA

- 【先附】 季節の二種盛り
- 【造里】 地魚姿盛り他三種
- 【冷鉢】 季節の冷鉢
- 【洋皿】 ハモとホタテと夏野菜サラダ仕立て
- 【揚物】 季節の天婦羅
- 【台物】 和牛蒸籠蒸し
- 【食事】 季節の釜飯 【椀物】 季節の吸物
- 【香物】 二種盛り 【水物】 季節のデザート

ご宿泊 大人(お1人様) 平日1泊2食(夕・朝) (消費税・入湯税込) **12,250円~**
 ■お食事のみの方は 大人(お1人様) (税込) **5,500円** 3日前までの要予約



花扇

HANAOUGI

- 【前菜】 季節の前菜
- 【造里】 地魚姿入り五種盛合せ
- 【替鉢】 天然魚と車海老素味噌焼き
- 【蒸物】 茶碗蒸し
- 【揚物】 季節の天婦羅
- 【台物】 黒毛和牛の陶板焼き
- 【食事】 季節の釜飯 【椀物】 季節の吸物
- 【香物】 三種盛り 【水物】 季節のデザート

ご宿泊 大人(お1人様) 平日1泊2食(夕・朝) (消費税・入湯税込) **14,450円~**
 ■お食事のみの方は 大人(お1人様) (税込) **7,700円** 3日前までの要予約

※ご宿泊の場合、土曜日・休前日(7/18~8/7、8/16~8/31)は1,100円増しです。
 ※6/22~25は施設のメンテナンスの為、休館いたします。
 ※和室トイレ付の料金です。洋室・和室バス・トイレ付は1,100円増しです。和洋室バス・トイレ付は1,650円増しです。
 ※お料理内容に関しては当日の仕入れ状況により、内容・器を変更させていただく場合がございます。

料金 ★

4歳~ チャイルド定食
 お1人様 1泊2食(税込) **3,300円** お食事のみ(税込) **1,650円**



365日同一料金でお泊り頂けます!
 ※GW、年末年始を除く。

お盆特別プラン

お盆期間8/8~8/15は、
 チラシに掲載されていない特別会席をご用意致します。
 ご宿泊料金は下記となります。(消費税・入湯税込)

和室・洋室
 大人(中学生以上) **16,000円**
 小人(小学生) **10,500円**
 幼児(4歳から) **7,500円**

※和洋室バス・トイレ付は550円増しです。



はなかがいせき
通年プラン **花籠会席**

ご宿泊 大人(お1人様) 平日1泊2食(夕・朝) (消費税・入湯税込) **10,050円~**
 ■お食事のみの方は **3,300円**
 大人(お1人様) (税込)

※ご宿泊の場合、土曜日・休前日(3/20、7/18~8/7、8/16~8/31)は1,100円増しです。
 ※和室トイレ付の料金です。洋室・和室バス・トイレ付は1,100円増しです。和洋室バス・トイレ付は1,650円増しです。
 ※お料理内容に関しては当日の仕入れ状況により、内容・器を変更させていただく場合がございます。

花籠会席にプラスで料理長特選一品はいかがでしょうか?

3日前までの要予約

日本最古の黒毛和牛と言われ、岡山県を代表する新見のブランド牛です。



とろける肉の旨味とやわらかな口当たりが特徴的です。
千屋牛120g陶板焼き
 2,750円(税込)

肉上にあるレモンと香草バターがお肉の旨味を引き立てます。

岡山県産牛
サーロインステーキ150g
 2,750円(税込)



一品料理
 [春:3~5月]
 [夏:6~8月]



プリプリの食感と口いっぱい広がる甘味がたまりません。

車エビの塩焼き
 1,650円(税込)



脂身が少なくあっさりしていて、女性に人気の一品です。

千屋牛のしゃぶしゃぶ
 2,750円(税込)

コリコリとしたアワビ本来の食感を体感してください。



春限定
鮑のお造り
 3,300円(税込)

そっと白ワインをかけると文字通り踊りだし、視覚からもお楽しみいただけます。



春限定
鮑の踊り焼き
 3,300円(税込)

休暇村Qカードご掲示で500円引き

1泊2食利用者500円(税込) 室料割引(同伴者含む5名様まで) ※但し、自社ホームページ以外のインターネット予約や旅行代理店を通じてのご予約は対象外になります。



備中国分寺



井山宝福寺



鬼の城

