

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉



2024年 冬のご案内

期間：2023年12月1日(金)～2024年2月29日(木)まで

※2023年12月28日～2024年1月7日は除外日となります



ゆきプラン

雪

YUKI PLAN

黒毛和牛肉 Kuroge Wagyu Beef

ずわい蟹 Snow Crab

のぐんる Nodoguro

海の幸お造り Seafood sashimi



1泊2食
4名様以上
お一人さま
平日

17,600円～ 税込

日帰り
お一人さま
平日

13,200円 税込

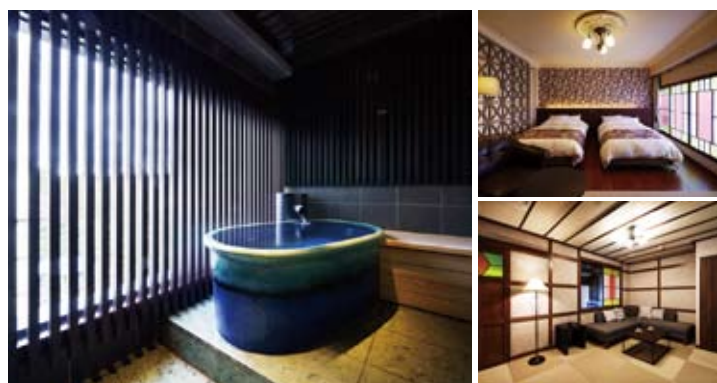
- 乾杯グラス 白ワイン
- 前菜 郷土料理 酒菜盛り合わせ
- お造り 本鮪 活鰯 白身 南蛮海老 のどくろ山北藻塩焼き
- 焼物 しゃぶ鍋 黒毛和牛肉 地野菜 自家製胡麻だれ 鯛の小田蒸し トリユフの鮓かけ
- 揚げ物 河豚白子 海老真文 青み 菜味 美味出汁
- 酢の物 ブワイ蟹 他 盛り合わせ
- 食事 舞茸と鶏の釜飯 香の物 吟醸越後味噌汁仕立て
- デザート 四季の物
- お品書き (一例)

お部屋で源泉露天風呂が楽しめます
NEW OPEN!! 露天風呂付き客室
『四照花～SHISYOKA～』

お料理は『雪-yuki-』プランをご用意。モダンにフルリニューアルされた
露天風呂付き客室でワンランク上のひと時をお過ごしください。

1泊2食
2名様
お一人さま
平日

31,350円～ 税込 1室定員2名様



【各プラン共通】※2名様以上でお申し込み下さい。※仕入れ状況により食材・メニューに変更がある場合があります。※宿泊チェックイン15時、チェックアウト10時。※別途入湯税(一泊150円)が加算されます。※レストランまたは個室会食場での食事となります。※2023年12月28日～2024年1月7日は除外日となります。



月

つきプラン

THUKI PLAN

海鮮スンドゥブチゲ

黒毛和牛肉の陶板焼き

他、全10品

1泊2食
4名様以上
お一人さま
平日

15,400円税込~

日帰り お一人さま
平日

11,000円税込



花

はなプラン

HANA PLAN



黒毛和牛肉の陶板焼き

日本海の幸のお造り

他、全10品

1泊2食
4名様以上
お一人さま
平日

13,200円税込~

日帰り お一人さま
平日

8,800円税込

【各プラン共通】※2名様以上でお申し込み下さい。※仕入れ状況により食材・メニューに変更がある場合があります。※宿泊チェックイン15時、チェックアウト10時。※別途入湯税(一泊150円)が加算されます。※レストランまたは個室会食場での食事となります。※2023年12月28日~2024年1月7日は除外日となります。

掲載プランの他にもお得なプランがございます。HPをご覧ください。

お電話でのご予約

TEL.0256-94-2010 (代)

インターネットからのご予約

<https://www.minoya.net>

ホームページ検索

みのや

検索

〒959-0323 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦 神社通り

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉



各プランの詳しい料金は
お問い合わせいただくか
HPをご覧ください



www.minoya.net