

2026年 秋のご案内

2026年9月1日(火)～

11月30日(月)まで



黒毛和牛肉 Kuroge Wagyu Beef
蟹 Crab 海の幸お造り Seafood sashimi
のど黒 Nodoguro あわび Abalone

ゆきプラン



弥彦温泉源泉掛け流し露天風呂



食材を贅沢に使った『ゆきプラン』。弥彦村自慢の里山の幸から日本海の幸まで心ゆくまで堪能いただけます。お部屋はお好みのタイプをお選びください。

1泊2食
2名様以上
お一人さま
平日

22,550円～税込

デザート	栗羊羹 薩摩芋ブリュレ
食事	味噌汁 香の物 炊き込みご飯
酢の物	茸と鶏肉の 甲羅盛り
蒸し物	松茸茶わん蒸し
みのもや名物 奉書焼き	あわび 海老 鰯 松茸 帆立貝 レモン
焼き物	のど黒の藻塩焼き
しゃぶ鍋	黒毛和牛肉 他野菜 かつお出汁仕立て 自家製ポン酢
お造り	本鮪 しめはまち サーモン
前菜	自家製紫蘇ジュース 初秋の酒菜盛り合わせ
乾杯グラス	お品書き (一例)

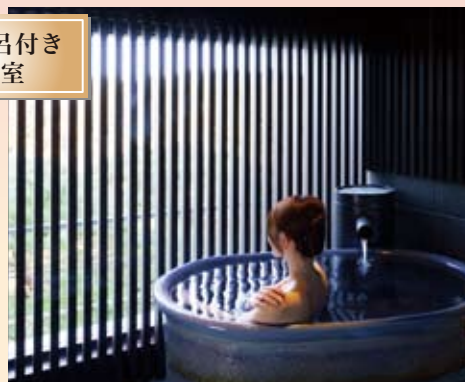
お部屋で源泉露天風呂が楽しめます

『四照花～SHISYOKA～』

露天風呂付き客室OPEN 3周年!!

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。

露天風呂付き
特別室



1泊2食
2名様
お一人さま
平日

33,550円～税込

1室定員2名様
602号室のみ
1室定員3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。(露天風呂付き特別室 四照花「ゆきプラン」を御予約のお客様は御夕食を個室会食場にてご利用) ※写真のメニューは一例です。

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉

裏面もご覧ください

掲載以外のプランも
ございます。
HPもご覧ください。



月 TSUKI プラン き

お造り 四種盛り合わせ

奉書焼き 海老 帆立貝 鰯 松茸 アスパラ

他、全10品

1泊2食
2名様以上
お一人さま
平日

19,800円~
税込



お造り 四種盛り合わせ

真鯛茶碗蒸し 青さ鰯かけ

他、全10品

1泊2食
2名様以上
お一人さま
平日

17,600円~
税込



平日限定

組数限定

はな
プラン

【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。※写真のメニューは一例です。

弥彦MONZENカフェ

大正ロマン香る
カフェでゆるりと

tel.0256-94-4000 mail:info@yahiko-monzen-cafe.com
LunchTime10:00-14:00 (L.O.13:30) / CafeTime10:00-17:00 (L.O.16:00)
四季の宿 みのや 1階 不定休※お休みはインスタでご確認ください

New

みのや1階カフェ
オープン1周年!!

New

展望大浴場
リニューアル!!
2025年

弥彦山を眺めながら
ゆつたりと

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。

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉
みのや

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

弥彦温泉みのや
2024年公式
プロモーション動画



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

〒959-0323 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦2927-1