

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉



2022年 夏のご案内

期間：2022年6月1日(水)～8月31日(水)まで
※2022年8月10～15日は除外日となります



四大味覚
会席

Japan's four major specialties

のどぐる Nodoguro

新潟村上牛肉
Niigata Murakami beef

鮑 Abalone

ずわい蟹 Snow crab



- お品書き (一例)
- 乾杯クラス 割梅酒
 - 組肴 枝豆 ほか
 - お刺身 酒菜盛り合わせ
 - 白身のトク 南蛮海老 鯛 蟹 鱈 鮪
 - 小鍋 新潟村上牛肉しゃぶ
 - みものや名物 自家製ボン酢
 - 揚げ物 鮑の奉書焼き 肝醬油
 - 酢の物 旬魚紅梅揚げ 旬菜
 - 食事 薬味 美味出汁
 - デザート 自家製プリン

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

新潟の海の幸をご堪能ください！
豪華お刺身盛り合わせ付きにランクアップ
～日本海の家宝 kaihō プラン～ 1日5組様限定

市場のせり権を持つ四季の宿みのや自慢の目でも楽しめるお刺身盛り合わせを、お料理にプラスしてランクアップできるプランです。日本海とれたて新鮮なお刺身をメインに複数名様分一緒に盛り込んだ豪華な一皿をお楽しみください。

プラン	日本海の家宝 kaihō プラン 4名様以上 お一人さま平日	
	1泊2日	日帰り
四大味覚海宝	20,900円～	16,500円
三大味覚海宝	18,700円～	14,300円
二大味覚海宝	16,500円～	12,100円



【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。※写真の中に一部、複数人盛り付けのものがございます。※レストランまたは個室会食場での食事となります。※2022年8月10日～15日は除外日となります。



Japan's three major specialties

三大味覚

会席

のどぐろ *Nodoguro*
 黒毛和牛肉 *Japanese black beef*
 ずわい蟹 *Snow crab*



のどぐろの奉書焼き

黒毛和牛肉陶板焼き

茹でずわい蟹

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

Japan's two major specialties

二大味覚

会席

のどぐろ *Nodoguro*
 越後もち豚 *Echigo mochi pork*



のどぐろの奉書焼き

越後もち豚しゃぶ

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。※写真の中に一部、複数人盛り付けのものがございます。※レストランまたは個室会場でのお食事となります。※2022年8月10日~15日は除外日となります。

新型コロナウイルス対策実施中

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

〒959-0323 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦 神社通り

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

