

2022年 秋のご案内

期間：2022年9月1日(木)～11月30日(水)まで



四大味覚
会席
Japan's four major specialties

ずわい蟹
Snow crab

鮑
Abalone

A5 Niigata Wagyu beef

A5新潟黒毛牛肉

のどぐろ
Nodoguro



- お品書き (一例)
- 乾杯グラス 割梅酒
- SHOKADOIR 郷土料理 他
- 新潟の安心安全と 身近な食材を調理致しました
- お刺身 地魚姿盛り
- 本鮪 南蛮海老
- 白身のトコ
- 小鍋 のどぐろの薄塩焼き
- A5新潟黒毛牛肉のしぐ 菜味 自家製ボン酢
- みのや名物 鮑 奉書焼き 肝醤油
- 揚げ物 海老真丈 甘とう 菜味 美味出汁
- 酢の物 ずわい蟹 ジュレ掛け サラダ水雲酢
- 食事 皇室献上伊彌彦米 自家製糠漬け胡瓜 自家製南蛮味噌 味噌汁 堀周商店の味噌
- デザート マロンプリン

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

～日本海の海宝 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	日本海の海宝 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

全て税込み価格になります



お刺身盛り合わせ。写真は2人前盛りになります

【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。

三大味覚

Japan's three major specialties

会席

Seafood Ceramic plate grill

海鮮陶板焼き

新潟和牛肉 Niigata Wagyu beef

のどぐろ Nodoguro



のどぐろの奉書焼き

新潟和牛肉のしゃぶ

海鮮陶板焼き

他、全9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}



陶板焼き 新潟和牛肉 秋野菜

海鮮スンドゥブチゲ

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}

Seafood Sundubu Jigae
海鮮スンドゥブチゲ
Niigata Wagyu beef
新潟和牛肉

三大味覚

Japan's two major specialties

会席

【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。

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

みのや

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

