

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉



2023年 春のご案内

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)まで



縁

えにしプラン

ENISHI PLAN

黒毛和牛肉 Kuroge Wagyu Beef

ずわい蟹 Snow crab のどぐろ Nodoguro

海の幸お造り Seafood sashimi



- お品書き (一例)
- 乾杯グラス 梅酒
- SHOKADOI9 越後の春山海里の食材を九品に収めました
- お刺身 本鮪 活アジ 真鯛 サーモン 南蛮海老
- 焼き物ののどぐろ 藻塩焼き
- 小鍋 蟹すき 春野菜 新若芽 手延べうどん
- 蒸し物 真鯛のかぶら蒸し トリユフの鮎かけ
- 揚げ物 筍 双見揚げ 山菜 薬味 美味出汁
- 溶石焼き 黒毛和牛肉 アスパラ 卸しポン酢 藻塩 レモン
- 食事 季節の釜飯 自家製漬物 味噌汁
- デザート 四季の物 盛り合わせ

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

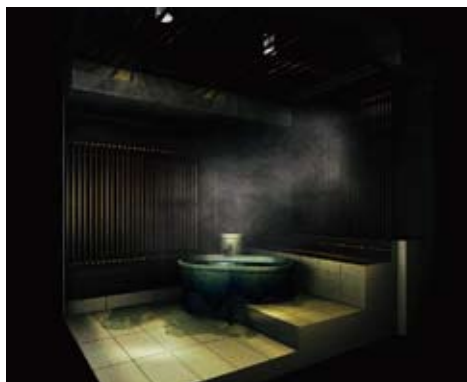
お部屋で源泉掛け流し露天風呂が楽しめます

4月1日OPEN!! 露天風呂付き客室
『四照花～SHISYOKA～』

お料理は『縁enisi』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。※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。

兎

うさぎプラン

USAGI PLAN

黒毛和牛肉 Kuroge Wagyu Beef

日本海の幸お造り Seafood sashimi

ずわい蟹 Snow crab



黒毛和牛肉のしゃぶ 自家製胡麻だれ

日本海の幸のお刺身

ずわい蟹甲羅盛り

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



新潟和牛肉の陶板焼き

真鯛のしゃぶしゃぶ 薬味 自家製ポン酢

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

結

ゆいプラン

YUI PLAN

新潟和牛肉 Niigata Wagyu Beef

真鯛 Sea bream

【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、複数人前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。

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