

～秋のご案内～

『きときと御膳』と『肉三昧御膳』
お一人様：3,240円

お造りの舟盛りをメインに、旬の沖魚を使用した「きときと御膳」
和牛4クラスのロース肉、ヒレ肉や牛タンを熱々の鉄板で焼いて
いただく「肉三昧御膳」。お一人様からでもご注文いただけます。

『きときと御膳』

- 小鉢 能登の珍味三種
- 造里 旬の沖魚五種盛り合わせ
- 焜炉 日本海大漁鍋
(蟹・鯛・サザエ・甘海老を使用した味噌仕立て)
- 焼物 塩屋港直送 本日のおまかせ焼魚
- じゃこご飯 汁物 香物 デザート

『肉三昧御膳』

- 焜炉 牛ロース、牛ヒレ、牛タンの鉄板焼き
(3つの味にて、ご堪能ください)
- 台物 牛たんシチュー
- 鉢物 野菜サラダ
- 能登産コシヒカリ 汁物 香物 デザート

山中温泉最大のイベント『こいこい祭り』にちなんで

9月21日～23日にご宿泊のお客様には
旬の食材「能登産百万石しいたけ」の
炭火焼をサービス

超肉厚でプリプリ、味、香りともに素晴らしいと
板長もおすすめのしいたけです
お客様の前で仕上げた、熱々の焼き立てを
お召し上がり下さい



こいこい祭とは
山中温泉最大のお祭りで
町人、芸妓衆、接待衆に浴客も加わって
唄と踊りの一大絵巻が展開されます
昼には掛け声も勇ましい湯女みこしや
若衆みこし、大獅子の巡行も行われます

秋の味覚『のどぐろ会席』

9月10月の期間限定で、旬ののどぐろを贅沢に使用した特別会席を
ご用意いたしました
宿泊代や朝食代等全て込みで **お一人様 9,330円**

休前日の特認者のご利用は、4,320円プラスとなります



新鮮なのどぐろのお造りやしゃぶしゃぶ、焼き物には
定番の塩焼きをお召上がりいただけます

9月15日(日)は敬老の日



14・15日にご宿泊の60歳以上のお客様に
季節の花の鉢植えをプレゼントいたします

▼レストランよりご案内

9月より規定食が変わります

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 鮪のたたきサラダ かぼすの香り 牛ロース肉と茸のセイロ蒸し 舞茸と名残鱧の茶碗蒸し 松茸ご飯 加賀漬物 | <ul style="list-style-type: none"> 旬の沖魚4種盛り 吹き寄せ鯛ときすの二色焼き 鰯の揚げだし 若布と豆腐のお吸物 柿のプリン |
|---|---|

金・土・日は、お子様ランチの
通常デザートにソフトクリーム
もサービス



大好評につき

生ビール飲み放題期間延長!! お一人様 1,296円



9月だけの特典

土日は、お一人様1,296円のところ1,080円にて!!



ご予約・お問合せは、山中グループ保養所まで!!

TEL 0761-78-3321 FAX 0761-78-3323

お気軽にお電話ください

