

驚乃湯 冬のおもてなし。

四大

味覚

大好評につき
第三弾!!

期間

平成23年11月18日(金)～
平成24年3月31日(土)

※12月31日、1月1日2日は除外日となります。

鮪の とろ

希少価値が高い鮪の腹身「とろ」を贅沢に。脂たっぷり、口の中でとろけるおいしさをお刺身でお楽しみください。

高タンパク低脂肪、コラーゲンたっぷり。女性にお勧めなふぐ。食べることで若々しさを保つことにつながります。

ふぐ

冬の味覚の王様であるずわい蟹は甘みのある上品な味わいが人気です。今シーズンにはヘルシーなせいろ蒸しでお楽しみください。

ずわい 蟹



今年中華で やわらか ビーフ

じっくり煮込んだ中華風ビーフ煮込みです。お口の中でとろけるやわらかな味わい一品です。

四大味覚コース

会食プラン [大人 お一人様] 日帰り **8,400円** (税込)
●金・土曜日は525円増し

期間	日帰り(日～木)	日帰り(金・土)	宿泊(日～金)	宿泊(土曜日)
11/18～12/30	8,400円	8,925円	14,850円	16,950円
1/3～3/31	8,400円	8,400円	13,800円	15,900円

三大味覚コース
会食プラン [大人 お一人様] 日帰り **7,350円** (税込)
●金・土曜日は525円増し

二大味覚コース
会食プラン [大人 お一人様] 日帰り **6,300円** (税込)
●金・土曜日は2,100円増し

ご宿泊 **13,800円** (税込)
●土曜日は2,100円増し

ご宿泊 **12,750円** (税込)
●土曜日は2,100円増し

※季節により、料理や器に一部変更が生じる場合がございます

信州・上諏訪温泉
政府登録国際観光旅館
(登旅476号)



ホテル

驚乃湯

☎0266-52-0480(代)
〒392-0027 長野県諏訪市湖岸通り3-2-14
<http://www.saginoyu.com>

