

2023年10月
吉祥やまなか

11月6日カニ漁解禁【石川ブランド加能ガニ×黒毛和牛】 湯宿では珍しい本格的な鉄板焼ディナー☆五感で味わう贅沢なひととき 加能ガニ 花咲く蟹刺し、鉄板焼、ブイヤベース、しゃぶしゃぶ etc.



北陸随一の溪谷美と謳われる鶴仙溪（かくせんけい）沿いの加賀コンシヤスな湯宿、吉祥やまなか（石川県加賀市 総支配人:村井博）は、カニ漁が解禁される2023年11月7日～2024年3月20日の期間、加能ガニと黒毛和牛が味わえる「加能蟹鉄板会席」付き宿泊プランを発売いたします。

石川県が誇るブランド蟹「加能ガニ」は、厳しい基準を満たした雄のズワイ蟹で青いタグが目印です。湯宿では珍しい本格的な鉄板焼レストランで、お造り、鉄板焼、ブイヤベース、しゃぶしゃぶなど、多彩な調理法で提供いたします。とろっと濃厚な蟹刺し、ふっくら香ばしい焼き、旨みがギュッと詰まった蟹味噌リゾットまで、お一人さま1杯分をたっぷりご堪能ください。きめが細かくとろけるような脂の黒毛和牛は、旨みを最大限に引き出す焼きしゃぶでどうぞ。

シェフが目の前で一品ずつ焼き上げる美味しい音と香り、楽しい会話もごちそうです。鉄板焼ならではのライブ感、五感で味わう贅を尽くした食の饗宴、芭蕉が愛したまろやかな湯、紅葉や雪景色など季節が織りなす景色と共にお楽しみください。

■【タグ付き加能蟹お一人1杯♪】ブランド蟹×黒毛和牛「加能蟹鉄板会席」

【期 間】2023年11月7日～2024年3月20日（12/29～1/7 除く）

【料 金】ご一泊 夕・朝食付き、お一人さま料金（鶴仙溪を望む和室）

44,500円～（2名1室）、42,500円～（3名1室）

*税・サービス料込、入湯税150円別

*子供料金あり、金・日・休前日・シーズンUP料金あり

【夕 食】鉄板焼レストラン青竹「加能蟹鉄板会席」

【朝 食】べにはな「加賀能登朝食」

【その他】加賀パンケーキや加賀プリン、山中節のタベ、貸切風呂、結婚記念や誕生日ご長寿祝、連泊ランチ特典など嬉しい無料のおもてなし



◆ご夕食「加能蟹鉄板会席」お品書き *メニュー例・写真はイメージです

前 菜：月替りの旬菜5種盛り合わせ

造 里：旬魚のお造り3種盛り合わせ **加能蟹刺し**

旬魚介：**加能蟹の鉄板焼き**

スープ：**加能蟹のブイヤベース**

温野菜：旬の焼き野菜

メイン：**加能蟹の蟹足 蟹味噌しゃぶしゃぶ**

黒毛和牛の焼きしゃぶ

五郎島金時芋 百万石椎茸 ロースト玉葱

食 事：**加能蟹 蟹味噌リゾット** 赤出汁 香の物

デザート：季節の3種盛り コーヒー 又は 紅茶 又は 加賀棒茶

■「吉祥爛漫」開催中♪ 2023年10月1日～2024年3月31日（12/28～1/3 除く）

加賀百万石の美、伝統の技、四季の味わい、吉祥のおもてなしで、ハレの日のお祝いや輝く旅路のひとつときをお過ごしください。

◇スペシャルアニバーサリー：ご宿泊<月>の誕生日・結婚記念日・ご長寿祝いには、通常の記念日のおもてなし <https://kagari-kisshotei.com/anniversary/> に加えて、チェックイン時に下記より1室1つをプレゼント

- ・客室アップグレード（ご希望に添えない場合もございます）
- ・お祝いの一品として「伊勢海老の具足煮」
- ・金箔梅酒

◇美味礼賛 レストランイベントでは名物の土鍋ごはん（10月/松茸、11～1月/夫婦蟹、2～3月/鱈白子と唐墨：一人1,500円）や旬の1品、オリジナルショップでは北陸まいもんフェアや伝統工芸セレクションを開催中。



◆「吉祥やまなか」のおもてなし（無料） <https://kissho-yamanaka.com/clubkissho/>

- ・加賀パンケーキのアフタヌーンティー（14:30～16:00）
- ・貸切風呂50分1回
- ・伝統芸能「山中節の夕べ」を毎日開催
- ・夕方のハッピーアワー（ビール・カクテル・甘味）
- ・お休み前のスイーツ「加賀プリン」
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」（生姜風味の寒天）
- ・九谷焼で楽しむドリンクサービス（7:00～20:00 ロビーラウンジ／珈琲・加賀棒茶・ジュースなど）
- ・選べる色浴衣&帯、花飾り、湯かご、日傘、提灯など
- ・客室で挽きたての珈琲（溪流側客室）
- ・浴衣の他にナイトウェア
- ・客室にアロマオイル&アロマポット
- ・選べる朝食（和食 or 鉄板ブレイクファスト）
- ・グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡り
- ・誕生日や結婚記念日などのお祝い、連泊には「Club Kissho」ランチ特典ほか、嬉しい無料のプレミアムなおもてなし



◆「吉祥スパ」 <https://kissho-yamanaka.com/spa/>

和の伝統色「加賀五彩」や「九谷焼」、「加賀友禅」などをあしらう雅な空間。トリートメントルームやラウンジの他、陶板浴、アフュージョンシャワーなどを備え、433㎡の北陸最大級のスパ。金箔（新陳代謝）・銀箔（抗菌）を使用した、ご当地トリートメントもご用意。優雅な旅の癒しを演出します。



■加賀温泉郷「山中温泉」

開湯1,300年、加賀四湯のひとつ。俳聖・松尾芭蕉が選ぶ「扶桑3名湯」の山中温泉は、四季を通して「総湯」を中心に風情ある街歩きが楽しめます。「鶴仙溪」1.3kmの遊歩道、「こおろぎ橋」や「川床」、「あやとりはし」のライトアップなど、紅葉や雪景色とともに、風光明媚な自然が残ります。「九谷焼」や「山中塗」のギャラリー、地酒屋が軒を連ねる「ゆげ街道」での食べ歩きもおすすめです。



■吉祥やまなか

北陸随一の渓谷美と謳われる「鶴仙溪」沿いに佇む、加賀コンシヤスな湯宿。新緑、深緑、紅葉、雪景色と、四季の彩をお楽しみいただけます。館内には「山中塗」や「九谷焼」などの伝統工芸品を配し、加賀文化を感じる設えです。まろやかな湯は露天風呂や足湯、貸切風呂、温泉露天風呂付き客室でご堪能ください。ズワイ蟹、のどぐろ、輪島ふぐなどの海幸、能登牛、加賀野菜、鴨の治部煮ほか郷土料理は、加賀会席や鉄板焼でお召し上がりいただけます。北陸最大級の「吉祥スパ」では、金箔（新陳代謝）・銀箔（抗菌）を使用した、ご当地トリートメントで癒しのひと時を。加賀パンケーキのアフタヌーンティーやロビーラウンジでのドリンクサービス、芸妓たちが舞唄を披露する伝統芸能「山中節の夕べ」、記念日のお祝い、連泊特典ほか無料のおもてなしが好評です。



*JR 加賀温泉駅より 25分/小松空港より 40分（定時送迎あり/事前予約）

<本件に関するお問い合わせ先> 「吉祥やまなか」「かがり吉祥亭」企画広報：光黒浩貴

TEL：0761-78-5656 FAX：0761-78-5663 E-mail:yamanaka-pr@hpd-c.co.jp

(株)H. P. D. コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・袖野

<お客様からのお問い合わせ先> <https://kissho-yamanaka.com/>

「吉祥やまなか」TEL：0761-78-5656 〒922-0114 石川県加賀市山中温泉東町一丁目 14 番地 3