

2023年11月
吉祥やまなか

のどぐろ×黒毛和牛×加能ガニ ひとり1杯!!
太い脚に身がぎっしり 絶妙な塩加減でふっくらとボイル
加賀パンケーキ、KAGA プリン、山中節、華浴衣…旅を彩る無料のおもてなし



北陸随一の溪谷美と謳われる鶴仙溪(かくせんけい)沿いの加賀コンシャスな湯宿「吉祥やまなか」(石川県加賀市 総支配人:村井博)は、蟹漁解禁にあわせて11月7日~3月20日の期間、「のどぐろ・和牛会席」に石川県が誇るブランド「加能ガニ」をひとり1杯プラスした夕食付き宿泊プランを発売いたします。

全国トップクラスの厳しい基準を満たした石川県で水揚げされたオスのズワイガニは、漁港の名称を刻印した青タグが付けられます。栄養豊富な日本海で育つため、太い脚には身がぎっしり。絶妙な塩加減でふっくらとボイルしご提供します。しっとりとした身質と、繊細な甘みと旨みをご堪能ください。脂のりの良さから白身のトロと称されるのどぐろは、地元珠洲産の塩で姿焼きに。きめが細かく濃厚な味わいの黒毛和牛はみぞれ鍋でどうぞ。

加賀パンケーキのアフタヌーンティーや地元牧場の牛乳で作ったKAGA プリン、貸切風呂、每晚開催される伝統芸能「山中節の夕べ」など無料のおもてなしが旅を彩ります。芭蕉が愛した名湯に癒やされ、季節のご褒美加能ガニと加賀山海の幸に満たされる口福の旅へ。

【タグ付き加能ガニおひとり様1杯付】ブランド蟹もたっぷり堪能「のどぐろ・和牛会席」宿泊プラン

【期間】2023年11月7日~2024年3月20日 (12月29日~1月3日除く)

【料金】ご一泊 夕・朝食付きお一人さま *鶴仙溪を望む和室「楽」
52,000円~(2名1室)、50,000円~(3名1室)、49,000円~(4名1室)
*税・サービス料込、入湯税150円別、金・日・休前日・シーズンUP料金あり

【特典】夕食時、加能ガニ(調理法:ボイル)おひとり様1杯付き

【夕食】加賀料理 べにはな「のどぐろ・和牛会席」メニュー例

- ・食前酒 天狗舞梅酒
- ・前菜 加賀・能登 山海の幸5種盛り
- ・造り 5種盛り合わせ(天然ぶりと日本海の幸)
- ・台の物 黒毛和牛みぞれ鍋
- ・焼物 姿のどぐろ珠洲の塩焼き
- ・揚物 海老と加賀野菜の天婦羅
- ・食事 ズワイ蟹ご飯 赤出汁 香の物
- ・デザート 黒ごまプリン 林檎のタルト 果実1種
- ・揚げたて天婦羅 お好きなだけお楽しみください

<11月例> 鱈・河豚紫蘇揚げ・甘海老かき揚げ・百万石椎茸・
白山舞茸・加賀丸芋磯辺揚げ・海老・旬魚・
五郎島金時芋・加賀蓮根・金時草

【朝食】べにはな「加賀能登朝食」or 青竹「鉄板ブレックファスト」

【その他】加賀パンケーキアフタヌーンティー、加賀プリン、貸切風呂、山中節の夕べ、華浴衣、誕生日や結婚記念日のお祝い、連泊にはランチ弁当ほか、嬉しい無料サービスのおもてなし



◆「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）
- ・九谷焼で愉しむドリンクサービス（7:00～20:00）
珈琲・紅茶・加賀棒茶・リンゴジュース・炭酸飲料など
- ・貸切風呂1回50分（6:00～9:50/12:00～23:50）檜・岩・石造り
- ・夕方のハッピーアワー（16:00～18:00）ビール・カクテル・甘味
- ・伝統芸能「山中節の夕べ」每晚開催（20:45～約15分）
- ・お休み前のスイーツ「加賀プリン」（20:00～22:00）
- ・朝の湯上りに郷土料理「べろべろ」
- ・選べる朝食（和食 or 鉄板ブレックファースト）
- ・選べる華浴衣&帯レンタル、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
- ・「かがり吉祥亭」への湯巡り
- ・結婚記念や誕生日、ご長寿のお祝い、連泊には吉祥弁当ランチほか、嬉しい無料特典



◆鶴仙溪「川床」

「鶴仙溪」1.3kmの遊歩道沿いに、山中温泉の風物詩として11月末まで登場する川床。清流のせせらぎと滝のマイナスイオンを間近に感じながら、和の鉄人・道場六三郎氏が監修した甘味をご堪能いただけます。「川床セット」600円（加賀棒茶+川床ロール or 冷製抹茶しるこ）



■加賀温泉郷「山中温泉」

加賀四湯のひとつで開湯1300年の歴史を持つ山中温泉。松尾芭蕉が選ぶ扶桑3名湯の温泉地で、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。温泉街に沿って流れる「鶴仙溪」沿いの1.3km遊歩道には「川床」や「あやとりはし」のライトアップ、「こおろぎ橋」など風光明媚な自然が残ります。九谷焼や山中塗、地酒屋が軒を連ねる「ゆげ街道」では、ご当地グルメの食べ歩きもおおすすめです。



■吉祥やまなか

北陸随一の渓谷美と謳われる「鶴仙溪」沿いの加賀コンシャスな湯宿。新緑、深緑、紅葉、雪景色と四季の彩をお愉しみいただけます。「ミシュランガイド北陸版2021」にて三つ星を獲得。館内は、山中塗や九谷焼、加賀水引ランプシェードなどの伝統工芸品を配し、加賀の上質な文化を感じられる設えです。まるやかな湯は、露天風呂や足湯、貸切風呂、グループ旅館「かがり吉祥亭」への湯巡りで。ズワイ蟹、のどぐろ、輪島ふぐ、甘海老ほか日本海の海幸、能登牛、加賀野菜、鴨の治部煮など加賀百万石の郷土料理は、加賀会席と本格的な鉄板焼でご賞味ください。日本三大民謡に数えられる伝統芸能「山中節の夕べ」公演では、芸妓たちが情緒漂う舞唄を每晚ご披露します。また、和の伝統色「加賀五彩」に九谷焼や加賀友禅をあしらった雅な北陸最大級「吉祥スパ」は、金箔（新陳代謝）銀箔（抗菌）を使うご当地トリートメントで優雅な旅の癒しを演出します。<https://kissho-yamanaka.com/spa/>



※JR金沢駅 ⇄ 加賀温泉駅 25分、JR加賀温泉駅より 25分（無料送迎あり／事前予約）

※小松空港より 40分（無料送迎あり／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ホ14番地3