

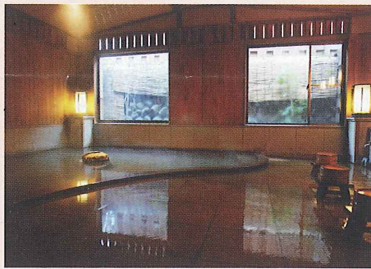
春の限定プラン

那須の春は、ゆっくり、
ゆっくり訪れます。

茶臼岳も麓から少しづつ
春色に染まり、新緑とつじの季節を迎えます。

以前宿泊いただきましたお客様へとてもお得な「平日限定宿泊プラン」をご用意いたしました。

レディースプラン	(アロマ30分付) (お子様不可)	¥41,800
1泊朝食プラン	(チェックイン21時・アウト12時)	¥25,500
標準客室Aタイプ	なごみプラン (お子様不可)	¥31,800
標準客室Bタイプ	いこいプラン (お子様可)	¥36,000
信楽焼露天風呂付き客室プラン	(お子様不可)	¥51,750
離れプラン	(お子様可)	¥90,600



- * 平日限定1日5組様までとさせていただきます。
- * 上記料金はすべて2名様利用一泊二食付の消費税、入湯税込みの総額です。
- * 3名様以上ご利用いただけるお部屋もございますので、お電話にてお問い合わせ下さい。
- * 電車でご来館の際は、無料シャトルバスもございます。



予約担当
田口真紀

昼食プラン

泊まりたいけれど時間がない。
近くに住んでいるので食事だけでいいのだけど...
そんな時は新しくなった昼食プランをご利用下さいませ。

昼食プランは、山水閣自慢のお食事とご入浴がセットになったとてもお得なプランです。

(ご利用時間 11:30~14:30)

お食事は3つのコースをご用意しております。

ご入浴は大浴場をご利用いただけます。

(貸切露天風呂ご利用の場合は、お一人様1,000円プラス)

又、お食事処では個室をご用意しておりますので、お食事、ご入浴の後もゆっくりとお休みいただけます。



ミニ懐石コース ¥3,200



しゃぶしゃぶコース ¥4,250



ステーキコース ¥5,300

ご予約は前日までに電話にてお問い合わせ下さいませ。

売店のおすすめ商品



売店担当の藤嶋、八巻です。
今日は、私どもの小さな売店のおすすめ商品をご紹介します。

まずは奥平料理長特製、「土佐醤油」と「ちり酢」です。



土佐醤油：天日干しの鰹節と、利尻昆布が効いていて濃厚なうま味を感じられます。

刺身、生卵、とろろ、冷奴、焼魚によく合います。

ちり酢：こちらも鰹節と昆布が効いていて、鍋全般をはじめ、刺身、サラダ、焼肉、焼魚など幅広い用途があります。いろいろとお試し下さいませ。



2本セット 2,100円

100.00% りんごジュースもおすすめです。
オーガニック栽培にこだわる「渡辺ももりんご園」からお届けします。ただりんごを何個もしぼっただけのジュースなので、あえて100.00%と表示しました。

りんごそのままのおいしさをお楽しみ下さい。

続いては、奥平料理長が探し求めてたどりついた、川魚専門店「林屋」直送の天然鮎ひらきと、天然鮎甘露煮をご紹介します。清流那珂川の天然物にこだわった一品は、天然物だけにある深い香り、味わいが特徴です。

ごはんのおかず、お酒の肴に最適です。

そして最後は、山水閣ではおなじみ、那須黒毛和牛A-5等級使用の豆乳しゃぶしゃぶセットです。最高ランクA5等級は国産牛の約5%しかない大変貴重なものです。そのお肉をたっぷり450g(3人前)、特製木箱にお入れして配送いたしますので、大切な方への贈り物としておすすめいたします。

以上の商品はお電話でもご注文をお受けし、配送承ります。

どうぞお気軽にお問い合わせ下さいませ。



天然鮎ひらき 5尾入 1,500円
天然鮎甘露煮 5~6尾入 1,300円



クール便送料込み 13,800円