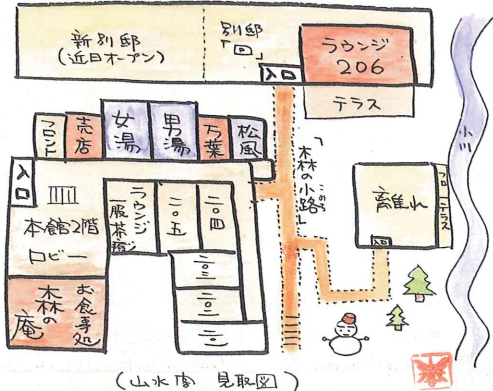


山水閣めぐり

みなさんこんにちは。

サービススタッフ兼山水閣だより編集カメラマンの菊池 悟です。

今日は今年4月に入社したかわいい後輩たちとともに山水閣内をご案内いたします。



温泉

お風呂はこじんまりとしています。源泉は大丸温泉、弱アルカリ性の無色透明な単純泉です。あたりもやわらかいので何度でもお楽しみいただけます。

ちなみに御用邸と同じ源泉を使用しています。'万葉' '松風' と2種類の貸切風呂もタイプが違い、味わい深いものがあるので、ぜひどちらもご利用下さいませ。



営繕担当 阿久津浩之

気持ちよくご入浴いただけるよう清掃、温度管理に気を配っています。

お食事処 森の庵

山水閣内の食事処という落ち着いたお召し上がりいただける個室タイプを思い浮かべる人が多いですが、景色をお楽しみいただくには、

断然テーブル席がおすすめです。ご希望がございましたら予約時にお申しつけ下さいませ。



月井優二

ドリンク類を管理しております。厳選した地酒をお試し下さい。

八巻千尋

寒い夜にはあったかい柚子湯がおすすめです。



マスター知久の 「ラウンジ206を語る」

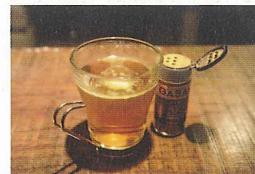
だんだん寒くなってまいりました。ここ数年雪の量は少なくなってきましたが、やっぱり寒い。

そんな夜のカクテルとしておすすめのものが、

「ホット・バタード・ラム」

冬の景色を眺めながらゆっくり飲むと体も心も温まり、癒されていきます。

今夜もそんな癒しの空間、ラウンジ206でお待ちしております。



マスター 知久 剛

売店

5分も見ればもう充分なほどのそんな小さな売店は、扇屋の銘菓、千本松牧場直送の乳製品、和装小物などこだわりの商品を用意しています。



渡辺茉莉 千本松牧場のミルクコーヒーはほんとにおいしいです。

なかでもお勧めなのは、山水閣オリジナル商品群。朝食にお出ししている「あゆの一夜干し」(5枚入り1,200円)をはじめ、夕食前までラウンジで用意している「特製ゆず酒」(1本1,200円)などいろいろと取りそろえております。



室井隆一 調理場の室井です あゆの一夜干しはおすすめです。

Food Service Ticket

このチケットご持参のお客様にワンフード、サービスさせていただきます。

(500円以内のもの、1組様に付1品とさせていただきます)

*バーラウンジ営業時間 20:00~24:00 素敵なおなたがいる場合延長あり