

事業所名	入鹿温泉 ホテル瀨流荘
------	-------------

プラン名

【三重ブランド】 <<奥熊野会席>>

プラン内容

自社生産・処理した三重ブランド「熊野地鶏」を使用した会席宿泊プラン。
 メイン料理には、「熊野地鶏鍋」をご用意いたします。
 「熊野地鶏」は、世界遺産をも育む豊かな自然の中に建つ自社農場で飼育しています。熊野古道「通り峠」の谷水をろ過したきれいなおいしい水と、「丸山千枚田」で栽培した飼育用米を与え、愛情たっぷりに飼育されています。肉色は赤身が強く、肉質は程よい歯ごたえがあり、旨味成分を多く含み、鶏肉本来のコクと風味があります。
 奥熊野の観光、旬の食材を使用した料理、清流北山川を望む露天風呂で熊野旅を満喫しよう。

□お品書き□（一例）
 先附：季節の前菜1種、御造り：旬魚3種、台物：熊野地鶏鍋、焼き物：鮎塩焼き、揚物：天麩羅各種
 酢物：彩り野菜水雲、温物：変わり茶碗蒸し、追肴：熊野地鶏西京焼き、御飯：伊賀米、
 御吸物：季節の真丈吸い物、デザート：季節のデザート
 ※季節や日によって内容が異なる場合がございますので、ご了承ください。

食事

朝食あり・夕食あり

1人当たりの金額

部屋タイプ		10,000円～16,000円
洋室ツイン	和洋室ツイン	
和室8畳	和室10畳	
和室16畳		

設備等

Wi-Fi	クレジットカード	paypay LinPay	禁煙部屋	喫煙部屋	冷蔵庫	大浴場	部屋風呂	部屋トイレ	ウォシュレット	テレビ
○	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○
エアコン	ドライヤー	部屋菓子	お茶	スリッパ	浴衣	フェイスタオル	バスタオル	ハブラシ	カミソリ	駐車場
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	無料
レストラン	宴会場	売店	コインランドリー	卓球	カラオケ					
半個室	有り	○	○	○	○					

備考

<備考>

- ・新館（和洋室）へのご宿泊はお一人様2,000UPとなります。
- ・休前日、祝前日は1,000円UPとなります。
- ・GW、お盆、年末年始、熊野大花火大会日については、特別料金となります。
- ・中学生以上の方は大人料金となります。また、大人の方は別途入湯税150円かかります。
- ・3歳以上小学6年生以下のお子様は小人料金となります。また、小人料理となりますので、小人料理のご用意となります。大人料理に変更をご希望の場合は、大人料金から2,000円割引となります。
- ・3歳未満のお子様は幼児扱いとさせていただきます、添い寝でのご案内になるため無料となります。
- ・変更の際は必ず事前にお申し付けくださいませ。

<コロナウイルス感染防止策>

- ・ロビー、レストランなどアルコール消毒液を設置しております。
- ・ドアノブや化粧室の扉など、適宜アルコール消毒を実施しております。
- ・フロントは飛沫防止シートを設置しております。
- ・サービススタッフはマスクを着用して接客いたします。
- ・サウナやマッサージ機の使用を中止しております。
- ・事前確認の際に住所など詳細をお伺いして、チェックインを簡素化いたします。
- ・事前にお部屋のお布団を敷いております。
- ・大浴場につきましては、利用人数を制限しております。