



九州山河料理
極楽温泉 匠の宿たより

2017WINTER - 第7号 / 007

Colors

鄙の宿から
四季の彩を
伝えます。



鯉コイ
活カツ
♡



霧島山系の湧水で育った絶品の鯉。

高原のとても静かな山林の奥——。ここには当宿でお出しする鯉を育てている「入佐養魚場」があります。すぐそばに湧き出る霧島山系の美しい湧水が魚を育てるのには最高ののだとか。

鳥の声、自然の音、魚の泳ぐ水の音以外には何も聞こえない静かで小さな養魚場です。飽くなき探究心で様々な試みをされてきた入佐さんの育てる鯉は臭みが無く、噛むと心地よい食感と上品な甘さが口の中に広がります。極楽温泉では、九州山河料理会席をはじめ、各会席料理の中でも鯉料理をお出ししています。また、お食事処山水の一品料理では、昔ながらの鯉料理もご提供。

「鯉」は当宿にとって無くしてはならない存在です。入佐さんが育てた絶品の鯉を使ったお料理、この機会にぜひご賞味くださいませ。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

極楽温泉の料理に舌鼓

「鯉」

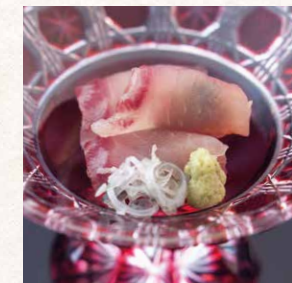
鯉は、鱗が黄金色に輝くものが最上だと言われています。

「極楽温泉」で使う鯉は、霧島山系の湧水を使用する「入佐養魚場」で丁寧に育てられました。新鮮な鯉は身の締りがよく、「生・焼き・焚き」どの調理法でも大変美味しくお召し上がりいただけます。こんなに美味しい魚は他にはそうございません。ぜひご賞味くださいませ。



鯉のお造り

霧島湧水が育んだ鯉のお造り。ゼラチンたっぷりの皮を添えてあるのが特徴です。泥臭さが微塵もない、穢れのない味という表現がぴったり。



鯉の大徳寺納豆館

大徳寺納豆（一休納豆）の味噌味と、鯉の持つ清々しい甘味。それらが出会い、複雑な味を醸し出します。



鯉の白味噌仕立て

丸く優しい味わいで、心の曇（ひだ）の隅々まで安らかな気分になる。一碗の中で鯉と白味噌との出会い、ほっこりとした幸せが満ちて溢れます。



鯉の龍門揚げ 青葱もみじ

骨切りした身を、唐揚げにしたもの。それに大根おろしと葱を添えることで、鯉の旨味がぐっと凝縮されます。



鯉の洗い 辛子酢味噌

霧島湧水で洗った鯉の洗いは甘味と旨味がぐっと際立ち格別です。創業から変わらぬ、極楽温泉こだわりの辛子酢味噌と絡めてどうぞ。



鯉の山椒焚き

鯉を実山椒とともに焚いた山椒焚き。実山椒の涼しい香りがクセになる、どどんご飯が進む最高のおかずです。

※上記の料理は、コース内に含まれている鯉を使った一品です。※上記の料理は、会席の種類、季節などによって含まれない場合がございます。あらかじめご了承ください。
※極楽温泉敷地内にある「お食事処山水」にも色々な鯉料理がございます。お気軽に山水までお越しくださいませ。

炭酸鉱泉露天風呂が新しくなりました。

開放感のある露天風呂になり、よりおくつろぎいただける空間に生まれ変わりました。
みなさまのお越しを心よりお待ちしております。



日帰り入浴

【営業時間】6時～22時まで（水曜日のみ〈午前の部〉6:00～10:00まで / 〈午後の部〉15:00～22:00まで）
【定休日】年中無休（※毎週水曜日の10:00～15:00の間は温泉のメンテナンスを行います。）

入泉料	大人1回:400円	子供1回:200円
-----	-----------	-----------

貸切風呂

要予約

【営業時間】10時～14時半まで 【定休日】水曜日・木曜日

利用料	1回:2,000円（50分）入泉料込み
-----	---------------------

※受付にてご予約を承っております。

入浴回数券

1冊（10枚綴り）

まとめてのご購入が大変お得になりました。

1冊	3,500円	3冊	通常 10,500円 ▶ 9,500円	6冊	通常 21,000円 ▶ 18,000円
----	--------	----	--------------------------------	----	---------------------------------



※他にも個室休憩・客室休憩・木守り休憩等もございます。詳しくはHPをご覧ください。※表示価格は全て税込となっております。

おすすめのお土産



匠の宿 名物

もちもちおむすび(1個入り)

100円

神武由来から伝わる炭酸鉱泉で、須木村の掛け干し米を焚いて作ったおむすびです。特有のもちもちとした食感と炭酸鉱泉のほのかな味わいや独特の色味が特徴。霧島の恵みと歴史を感じる一品です。



大隅産うなぎを使った

うなぎおむすび(2個入り)

500円

大隅産うなぎを、極楽温泉伝統のタレと炭火でじっくりと焼き上げました。米は須木村の掛け干し米を使い、水は奥霧島の祓川湧水を使用。掛け干し米は、逆さまに干すことによって米に旨味がまします。

※表示価格は全て税込となっております。



九州山阿料理
極楽温泉 匠の宿
GOKURAKUONSEN TAKUMI NO YADO

〒889-4414 宮崎県西諸郡高原町大字蒲牟田7449
TEL:0984-42-3326 FAX:0984-42-3780

ミナゴクラク
0120-37-5909

詳しくはHPをご覧ください。 [極楽温泉](#) [検索](#)

