



九州山河料理
極楽温泉 匠の宿たより

2018SPRING - 第8号 / 008

Colors

鄙の宿から
四季の彩を
伝えます。

春の息吹を
いただきます。



春の恵み“山菜”が、九州の様々な場所で芽吹いています。

いよいよ心待ちにしていた春。

といってもまだまだ肌寒い奥霧島 高原町です。そんな高原町も野山に入ると様々な場所に春を感じます。極楽温泉周辺の山や小川へ足を運ぶと色々な山菜がポツリポツリと顔を出しています。

昔はあたり前に食卓に並んでいたセリやごごみも今では珍しく、なかなか食する機会も減ってきています。若い“新芽”である山菜は軟らかくて歯ざわりも良く大変食べやすい食材です。

ほろ苦さなど、癖の強いものが多いのですが、その苦さが冬に力を温存してきたカラダを目覚めさせ新陳代謝を促進し、暖かい季節への切り替えをしてくれる自然のチカラたっぷりの素晴らしい食材なんです。

この時期には地元周辺にある山菜の良く採れる場所へ色々な山菜を採りに行きます。

ここで大切なのは決して採りすぎないことです。

山や自然への感謝の気持ちを忘れずに、必要な日に必要な分だけ分けてもらいます。

極楽温泉に戻ると急いで下ごしらえ。

皆様へのお料理の一品としてお出ししています。

春の息吹でカラダを起こしに、

極楽温泉へぜひお越しくださいませ。

※山菜料理は、九州山河料理会席などに含まれる一品です。会席の種類・時期などによって山菜料理は含まれない場合もございます。あらかじめご了承ください。

芹(せり)

水分の多い土壌を好み、日当たりの良い湧水のある湿地に自生します。宮崎でもとてもポピュラーな山菜で、シャキシャキとした食感と爽やかで清々しい香りが特徴です。「春の七草」の1つで、体に良い山菜と言われています。

筍(たけのこ)

ご存知のとおり竹の芽の部分です。筍の旬はとても短く、土から出てくる前の土の中でまだ眠っている若く白い筍を収穫します。この時期の筍は軟らかで歯ごたえがよくアクも少なく最高です。

クレソン

繁殖力旺盛で、日当たりの良い清流で育ちます。爽やかな香りとピリッとした辛みが特徴です。その香りとほろ苦さは食欲を促し、肉料理等の脂っぽさを緩和し口の中を清涼にしてくれます。

落の薑(ふきのとう)

ふきのとうは、ふきの若い花のつぼみです。独特の香りとほろ苦さが春の訪れを感じさせてくれます。地面から顔を覗かせる姿がとても可愛らしく、春を告げる山菜の中で最もポピュラーな山菜です。

楸芽(たらのめ)

タラの芽はタラノキの新芽の事で、この新芽の部分を山菜として食します。ほのかな苦みや、もっちりした食感が春を伝える食材としてとても人気があります。

屈(ごごみ)

希少価値の高い高級山菜の1つです。ワラビやゼンマイのようなアクはほとんどなく、クセのない味で万人に好まれます。歯ざわりも柔らかく少しぬめりを感じられます。

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](#)

