



九州山河料理
極楽温泉 匠の宿たより

2018AUTUMN - 第10号 / 010

Colors

鄙の宿から
四季の彩を
伝えます。

極楽のうなぎで、
今年の夏も
ごらく ごらく。





マメ知識

— 秘伝のタレ —

創業当時から改良を重ね、何年も継ぎ足し守ってきた極楽温泉の秘伝のタレ。焼いたうなぎをタレに直漬けすることで、タレの旨味がより一層深いものへと変化します。



— 山椒を使う理由 —

昔から薬としても親しまれた山椒。爽やかな香りとさっぱりとしたアクセントが特徴で、食欲増進だけでなく、脂ののったうなぎによる胃もたれを防ぎ、消化を助ける作用があります。



栄養価が高く、 古来より親しまれた 滋養強壯の薬「うなぎ」。

土用の丑の日でお馴染みの「うなぎ」は、奥霧島の暑い夏を乗り切るにも最適な食材です。これからの季節に不足しがちなビタミンやミネラルを多く含むうなぎは、驚くほど強い生命力と栄養価の高さも相まって《精のつく食べ物》として古くから親しまれ、滋養強壯の薬としても重宝されてきました。

縄文時代にはすでに食されていたと言われるうなぎも、江戸時代になるとようやく今と同じような蒲焼が誕生し爆発的人気を得たそうです。美味しく体に良いとなれば飛びつく気持ちもわかりますよね。

極楽温泉では、九州山河料理、その他会席の一品や、山水でご提供するうなぎ、名物うなぎおむすびなど全てのうなぎ料理に鹿児島県大隅の綺麗な水で育ったうなぎを使用しています。今年の夏は、ぜひ極楽温泉のうなぎを食べにお越しくださいませ。

※仕入れ状況により地元の清流で育った天然うなぎが入ります。気になる方はお気軽にお問い合わせください。

①厳選された活きの良い大隅産うなぎ ②秘伝のタレで焼くうなぎの蒲焼。食欲をそそる香りがたまりません。 ③白焼きはうなぎ本来の美味しさを存分にお楽しみいただけます。



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。

極楽温泉の新名物



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用。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。

大隅産うなぎを使った
うなぎおむすび
（2個人）**500円**



季節に応じた2種類の蕎麦粉と碓川の湧水を使用。風味豊かな手打ち蕎麦に仕上げました。

手打ち蕎麦 **850円**
 天ぷらざる蕎麦 **1380円**

※表示価格は全て税込となっております。



九州山河料理
 極楽温泉 匠の宿
 GOKURAKUONSEN TAKUMI NO YADO

☎0984-42-3326

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

詳しくはHPをご覧ください。 [極楽温泉](#) [検索](#)

