

極楽温泉 匠の宿から、四季の彩をお伝えします。

2018 WINTER _ Vol.011



Colors

Quarterly Magazine



九州山河料理
極楽温泉 匠の宿

GOKURAKUONSEN TAKUMI NO YADO

懐かしく
暖かい、
囲炉裏のある
やさしい空間。



極楽温泉:いろり庵

風情ただよう 囲炉裏をかこみながら 炭火料理を堪能。

囲炉裏に木炭——。
寒い季節になると思い出す、家族で囲炉裏をかこんだ暖かい記憶。今では、なかなか目にする機会も少なくなりました。古き良き時代を象徴する風景です。
囲炉裏の中心で、静かに燃える炭火の様子に目を奪われ、じんわりとした暖かさやパチパチと心地よい音が素朴な幸せを感じさせます。

極楽温泉には、みんなで囲炉裏をかこみながら炭火料理をお楽しみいただける「いろり庵」があります。
炭火でじっくりと焼きあげ美味しさを最大限に引き出す逸品をはじめ、九州各地から厳選した素材で作る「九州山河料理」の数々をご堪能いただけます。

炭火を使う料理はガスで焼くのと一味違い、遠赤外線によって水分を飛ばし旨味を凝縮させる効果があり、肉・魚が焼ける音や香りは食べる前から五感を刺激し、楽しませてくれます。

仕上がりは火をじっくり通しながらも外はパリッと香ばしく、中はジューシー、最高の焼き上がりです。

これからの季節には当宿自慢の温泉(炭酸鉱泉)と、囲炉裏をかこんでお楽しみいただける会席を、ぜひご堪能くださいませ。



九州山河料理 囲炉裏会席

炭の



マメ知識

炭には他にもうれしい効果がたくさんあります。ぜひ皆さんも普段の生活の中で炭のチカラをご活用ください。

1

消臭

炭には消臭効果があり、生活の中のあらゆる不快な臭いを取り除きます。台所など臭いの気になる場所に置くのもオススメです。

2

除湿

炭には無数の穴があり、この穴が空気中の水分を吸収し、乾燥すれば放出して調湿効果を発揮します。竹炭がオススメです。

3

鮮度保持

野菜や果実と炭と一緒に入れると、熟成・老化を早めるエチレンガスをきれいに吸着!さらに、臭いのもとまで取り除きます。

※炭は使用方法によって、定期的な洗って天日干しにするなどのメンテナンスが必要です。※炭の使用には用途にあった適度な分量、正しい使用方法があります。



山女魚の炭火焼



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。

極楽温泉のおすすめ



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し、水は奥霧島の祇川湧水を使用。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個入) 550円



鹿兒島県の自然豊かな環境でのびのびと育てられた薩摩鴨を使用した鍋は、濃厚かつ上品なお出汁が絶品です。お好みで柚子胡椒や山椒を入れてください。シメにお蕎麦をご注文いただくと、かも蕎麦としてもお楽しみいただけます。

薩摩かも鍋
(1鍋1〜2人前)
2800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 宮崎県西諸県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。

