

極楽温泉 匠の宿から、四季の彩をお伝えします。

2019 SUMMER _ Vol.013

極楽温泉
名物料理、
まる鍋。

Colors

Quarterly Magazine



九州山河料理
極楽温泉 匠の宿

GOKURAKUONSEN TAKUMI NO YADO



【まる鍋】
上品な味わいのお肉と醤油ベースで
雑味のない澄んだスープ、ぶるぶるの
コラーゲンが病みつきになります。
最後は雑炊でしめるのが定番です。

すっぽんは今が旬。 極楽温泉名物まる鍋は、 滋養と美容の極上スープ。

すっぽん料理は「医食同源」。弱った体に効く栄養素を豊富に含み、昔から夏バテ対策に重宝されてきました。極楽温泉の名物として皆さまから愛されている「まる鍋（すっぽん鍋）」はすっぽん料理の代表で、ヘルシーでコラーゲンが豊富なこともあり女性からも大変喜ばれています。脂肪分が少なくさっぱりと上品な味わいのお肉と醤油ベースで雑味のない澄んだスープ、ぶるぶるのコラーゲンが病みつきになる「究極のお鍋」です。また、すっぽんは捨てる場所がないと言われる様々な部位で多くの料理をお楽しみいただけます。極楽温泉ではすっぽんをたっぷりご堪能いただける『九州山河料理 すっぽん会席』をご用意しています。当宿自慢の温泉（炭酸鉱泉）で疲れを癒し、すっぽん料理会席で力をつけて、今年の夏を元気に過ごさるいかがでしょうか。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

※仕入れ状況により天然のすっぽんが入る場合があります。気になる方はお気軽にお問い合わせください。

極楽温泉名物のすっぽん料理



すっぽんのお造り

弾力のある食感で、臭みのない上品な味わいです。生姜醤油でお召し上がりいただけます。



すっぽんの生血

お好みにより焼酎やリンゴジュースで割りお飲みいただけます。驚くほどスッキリとした味わいです。



すっぽんの唐揚げ

プルプルとしたコラーゲンと、弾力がありながらも柔らかい肉は噛めば噛むほど味がしみ出ます。



すっぽんの肝の山椒煮

玉子や肝を実山椒と甘めの味付けで煮込みます。山椒のピリッとした刺激が食欲をそそります。



すっぽんの山椒焼き

炭火でじっくりと焼きあげ、かけ醤油で香ばしく仕上げます。ムッチリとしたコラーゲンが癖になります。



すっぽんの雑炊

コラーゲンをたっぷり含んだ汁を使った雑炊。この雑炊のために鍋があると言われる程の逸品です。

※上記の料理は、コース内に含まれているすっぽんを使った一品です。※上記の料理は、仕入れ、季節などによって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。

九州山河料理をご堪能いただけるご宿泊プラン(1泊2食付)です。

夕食は下記コースからお選びいただけます。ご宿泊2日前の15時までにご予約ください。
(九州山河料理会席・九州山河料理 囲炉裏会席は、前日の20時までご予約可)

九州山河料理会席 / 九州山河料理 囲炉裏会席 / 九州山河料理 霧島山麓きじ会席 / 九州山河料理 薩摩かも会席
九州山河料理 すっぽん会席(+2,000円) / 九州山河料理 宮崎牛・岡崎牛会席(+5,000円)

お部屋別ご宿泊料金[お一人様料金]

1室ご利用人数	1名様	2名様	3名様	4名様
12畳和室	29,350円	22,400円	20,100円	18,900円
24畳和洋室(かんな・さつき)	36,000円	25,650円	22,300円	20,550円
特別客室(ふみ)	41,100円	28,250円	24,150円	21,900円
露天風呂付き客室(やよい)	61,000円	38,000円	31,000円	27,000円

2食付でご宿泊の
お客様特典

貸切風呂を1時間
ご自由にお使いで
きます。ご利用の際は
受付までお問い合わせ
ください。

お子様ご宿泊(素泊まり)料金[お一人様料金]

小学生	4,500円	幼児(0歳～)	2,500円
-----	--------	---------	--------

《お子様のお食事について》

お子様は、コース料理をご注文いただけません。大人の方が1泊2食付(コース料理)のプランでご宿泊の場合は、お子様も同じ食事場所でお食事処山水のアラカトをお召し上がりいただけます。ご不明な点がございましたら受付までお問い合わせください。

《朝食》プラス1,000円で朝食を承ります。《布団》お布団をご利用にならない場合は、宿泊料より500円お引きいたします。

※他にも素泊まりプランやビジネスプラン、ご宴会プランなどございます。詳しくはHPをご覧ください。※お支払いにつきましては現金でお願いいたします。※表示価格は全て税込みです。※キャンセル料について…通常営業時は3日前から、ゴールデンウィーク・シルバーウィーク・お盆・正月につきましては7日前から発生いたします。詳しくはHPをご覧ください。



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
----	--------	----	--------------------------------	----	---------------------------------



おトクな
入浴回数券が
オススメです！

※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い、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



鹿児島県の自然豊かな環境で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も◎。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）

3500円

※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

☎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](#)

