

極楽温泉 匠の宿から、奥霧島温泉郷の四季をお伝えします。

# COLORS

QUARTERLY MAGAZINE

|| 2021 WINTER\_VOL.023 ||



絶品テイクアウト



GOKURAKUONSEN TAKUMI NO YADO

大隅産うなぎの  
絶品お寿司を、  
ぜひご賞味ください。

《テイクアウト専用》※要予約

極楽温泉が使用する鰻は養殖が盛んな鹿児島県大隅の豊かな自然の中で育った鰻です。臭みもなく程よく引き締まった鰻は大変美味しいと好評いただいています。この度、お土産にも最適なテイクアウト商品をご用意致しました。程よく脂の乗った大隅産の活鰻を丁寧にさばき、秘伝のタレでふっふっふと香ばしく焼き上げ酢飯と合わせた「大隅産うなぎの棒寿司」と、酢飯と鰻を玉子で包み三つ葉で結んだ「大隅産うなぎのふくさ寿司」です。上品でまろやかな鰻の旨味と、さっぱりとした酢飯が相性抜群。美味しくお召し上がりいただけると思います。新しく誕生した奥霧島のお土産をぜひご賞味くださいませ。

【受渡曜日】日曜日・月曜日・金曜日

※前日の十五時迄に、ご予約ください。

- うなぎの棒寿司 (半匹) 二五〇〇円  
(一匹) 四八〇〇円
- ふくさ寿司 (一包十貫) 二八〇〇円

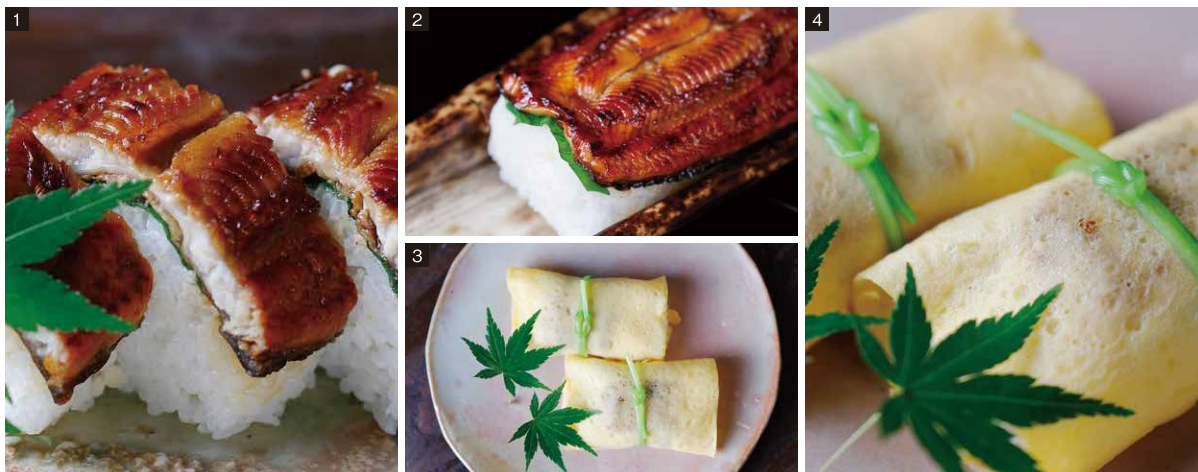
※棒寿司とふくさ寿司はテイクアウト専用商品です。  
必ず前日十五時迄にご予約ください。  
※不明な点等ございましたらお気軽にお電話ください。  
※表示価格は全て税込です。

大隅産  
うなぎの  
ふくさ寿司

《一包 十貫入》

大隅産  
うなぎの  
棒寿司

《半匹、一匹》



①棒寿司は食べやすい大きさに切ってお召し上がりください。②テイクアウト時は竹皮に包んでお渡します。③ふんわりと焼き上げた玉子で包み込んだふくさ寿司はしっとり優しい味わいです。④ふくさ寿司の結んだ三つ葉はかわいいだけでなく風味のアクセントにも一役買っています。

## 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 霧島山麓さじ会席 / 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] 正月は通常料金+5,000円

1室ご利用人数	1名様	2名様	3名様	4名様
1階12畳和室	30,500円	23,400円	21,100円	19,900円
24畳和洋室(かな・さつき)	37,400円	26,650円	23,300円	21,550円
特別客室(ふみ)	42,700円	29,300円	25,150円	22,900円
特別客室(やよい) ※温泉付客室	63,300円	39,500円	32,200円	28,000円

2食付でご宿泊  
のお客様特典  
貸切風呂を1時間  
ご自由にお使い頂  
けます。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	5,000円	幼児(0歳~)	3,000円
-----	--------	---------	--------

**オプション** 《朝食》プラス1,200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1,000円お引きいたします。

#### 《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。

### ■日帰り入浴料金[お一人様料金]

入浴料	大人1回:450円	子供1回:200円
-----	-----------	-----------

【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。)



※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。

## 極楽温泉のおすすめ



笹の葉を敷いた桶に、綾川の鮎・米、麴を長期間漬け込んだ極楽温泉特製の熟れ鮎です。香魚(鮎)の香りと、乳酸の芳醇な香りを纏った、日本酒との相性抜群な逸品です。

綾川鮎の熟れ鮎  
※ご注文は2匹からとなります。  
(2匹) **2400円**



国産米と国産大豆を使用し丁寧に仕上げた味噌をじっくりと熟成させました。味噌の角が取れ、とてもまろやかな味わいになっています。お料理に使ってもよし、直接野菜につけるのもおすすめです。

極楽温泉 匠の宿 謹製  
手作り熟成田舎みそ  
**500円**

※表示価格は全て税込みです。



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。

