

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

|| 2022 SPRING_VOL.024 ||



春が来た!



極楽温泉の筍料理



まだまだ寒い時期から春の訪れを教えてくれる筍。
極楽温泉匠の宿では、春のこの時期だけしか味わえない美味しい筍を
様々な会席料理の一品としてご提供しています。
ぜひこの季節ならではの瑞々しさと歯応えをご賞味くださいませ。



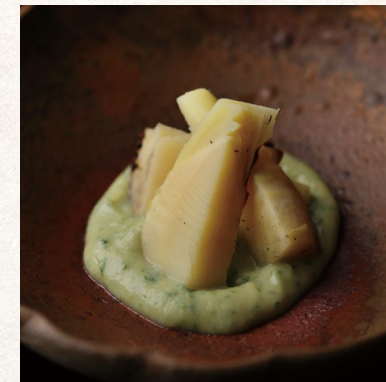
筍の柳川鍋

ほんのり甘めのお出汁と筍をタマゴでとじた柳川鍋。ふんわり卵と柔らかくも小気味良い歯応えが最高の一品です。



筍ご飯

筍と少しの醤油で炊き上げました。問答無用に美味しい、ぜひご賞味いただきたい一品です。



焼き筍の木の芽みそ

木の芽みその清々しく柔らかい味噌の風味が、焼き筍の香ばしさと自然な甘さを引き立てます。



筍の煮物

筍の柔らかい筍をだしで煮た、春の風物詩ともいえる料理です。筍の自然な甘味を堪能できます。



筍の白扇揚げ

さっくりとした衣に包まれた筍。サクッとした食感と共に筍の風味が口いっぱい広がります。



筍しんじょ椀

春の香りたっぷりの椀もの。しんじょの上品な味わいと、筍や木の芽がぴったりです。

極上の旬の味覚。
春の風物詩「筍」の
季節がやってきました。

四季それぞれに旬を迎える食材がありますが、
山菜といえは春。清涼感のある爽やかな香味、
部位によって変わる軽やかな歯ごたえ、私たち
日本人にとってこの季節に欠かせない食材
「筍」の季節がやってきました。

地域によってはまだまだ寒い場所もござ
いますが、山菜はいち早く春を感じ取り活動
を始めます。筍も例外ではありません。冬の間
静かに溜め込んだチカラで土をこんもりと持
ち上げ、一斉に春の訪れを教えてくれます。
地中に留まっているうちに収穫した筍は、空気
や光に触れず、アクやえぐみが少ない柔らかく
風味豊かな味わいをお楽しみいただけます。
ちなみに、筍は繊維質がとても豊富で、腸内を
きれいにしてくれるだけでなく、高血圧予防や
疲労回復にも効果があるといわれています。
当宿自慢の温泉と合わせてご利用いただけ
ば、私たちの体を冬の眠りからしっかりと覚
ましてくれます。

皆様、春を感じたいにぜひお越しくださいませ。
心よりお待ちしております。

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

■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:500円	子供1回:200円
-----	-----------	-----------

【営業時間】7時~21時まで(水曜日のみ(午前の部)7:00~10:00まで / (午後の部)15:00~21:00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。

