

7.1-8.31

ご宴会 プラン

和洋中バラエティ豊かな
ご宴会メニュー。
旬の味覚が宴を盛りたてます。
ごゆっくりお楽しみください。

ご宴会プランご利用の お客様特別宿泊料金

— 酒類税・入浴税込 —

天然温泉入浴・朝食付き

- 平日……プラス 7,780円
- 土曜日、7/16(日)
……プラス 8,860円
- お盆期間(8/11~8/15)
……プラス 9,940円



120分飲み放題付き

飲み放題付き コース

- 季節の小鉢
- 夏野菜と鶏肉のサワー仕立て
- ピリ辛新緑のトルティーヤ
- お造り三種盛り合わせ ● 大海老の高山揚げ炒め
- 米茄子と白身魚のじゅんさい漬
- 豚バラのガーリックグリル
- 特製あんかけチャーハン
- 香の物盛り合わせ

〈飲み放題メニュー〉※酒杯より120分
生ビール・日本酒(冷酒・吟醸酒除く)
焼酎(極上宝焼酎)・ノンアルコールビール
ウィスキー・ソフトドリンク

5,500円(税込)

和洋中
卓料理



税ビール1本または特製デザート付き



あじわい膳 コース

季節の食材を吟味し、丁寧に調理した
料理が並ぶプラン。上質のご宴会を…

- 季節の小鉢(三種町の専業) ● 洋風前菜
- お造り盛り合わせ ● 桃豚と彩り野菜の麻蒸し鍋
- 夏野菜と海老の涼風仕立て ● 白身魚の香り巻き刺身
- ザブトンガーリックステーキ
- 揚げ茄子と真酒のグラストマトコンフィ
- 清湯二色麺
- フルーツ三種盛り合わせ

5,500円(税込)

和洋膳

7.1-8.31

日帰り プラン

華やかなお料理を
召し上がり、温泉を愉しむ。
穏やかな一日を
ルーラル「日帰りプラン」で
過ごしませんか。

天然温泉入浴付き

無料バス送迎(8名様以上)

室料付き

なごみ弁当

和洋
弁当

- 季節の小鉢と香の物
- 季節の漬物 山椒塩 ● 夏野菜サラダ
- 鮎並ボウル 夏野菜のマリネと共に
- 柔らかかポーカ カレーソース
- フルーツ三種盛り合わせ
- お造り盛り合わせ ● 茶わん蒸し
- 大瀬村産あきたこまちのご飯
- お取り物

3,000円(税込)



ふるさと和洋膳

- 季節の小鉢 ● 洋風前菜
- お造り三種盛り合わせ
- 専業ルーラル風
- イサキのポワレトマトチーズ焼 カレーソース
- ひんやり空豆酒流し
- ダイスステーキ 夏野菜と共に
- 夏野菜御飯 ● 香の物三種盛り合わせ
- フルーツ三種盛り合わせ

4,320円(税込)

和洋膳

美肌の湯 大瀬モ〜ル温泉

500万年前の海水と腐植物からなる
泉質で、天然保湿成分が多く含まれ
るため、美肌効果が高く、他に婦人
科、慢性皮膚病、神経痛、疲労回復
などの効能があると言われています。

※日帰りプランのご入浴は11:30よりとなります。(第1・3日曜日定休日) ※個室ご利用時間/10:00-15:00
※表示価格はお一人様、消費税込です。※メニューは仕入れ等でご変更になる場合がございます。

美人を育てる温泉、白神展望温泉。



白神展望温泉はホテル
最上層に位置し、その
眺望は圧巻。眼下に広
がる白神山地、大瀬村
の四季折々の自然をお
楽しみいただけます。