

9月～宿泊プランのご案内

千葉星子先生監修メニュー



雅コース 夕食お部屋出し (先着5組まで)

1室3名様利用

組合員 **15,000円～**



フリーアナウンサー・料理研究家
千葉星子先生監修メニュー

岩手県産食材を初めての方はもちろん、岩手を知っている方にも新たな魅力を感じてもらうようにメニューを考えました。岩手の食は岩手の財産だと思います。ぜひ彩り豊かな秋の味覚でいわての食の豊かさを堪能してください。



一般 **16,870円～**

※1室ご利用人数により料金が変わります。



【雅コースメニュー】

(千葉先生監修5品含む全11品)

■先付け／雲石産なたね香るバーニャカウダ風■前菜／海老と旬野菜ゼリー寄せ、胡麻豆腐、チーズとスモークサーモンのパイ包み■御造り／鮎、鯛、間八、牡丹海老、妻一式■強肴／岩手県産黒毛和牛の竹筒蒸し■煮物／米茄子、ずわい蟹と野菜餡かけ■揚げ物／かすべの唐揚げ■酢の物／彩りとりろろ流し■お燗／とうもろこし真薯、松茸と柚子の香り■食事／栗ご飯の釜めし■香の物／二種盛り■水菓子／小岩井牛乳と岩手県産卵の自家製ぶりんと季節のフルーツ (下線が監修料理)

千葉星子先生監修メニュー 1室3名様利用の場合

彩コース 組合員 **13,000円～**

一般 **13,570円～**

※1室ご利用人数により料金が変わります。

【彩コースメニュー】

(千葉先生監修8品含む全10品)

■先付け／雲石産なたね香るバーニャカウダ風■前菜／海老と旬野菜ゼリー寄せ、胡麻豆腐、チーズとスモークサーモンのパイ包み■御造り／鯛の昆布じめ、鯖の漬け炙り■強肴／県産鶏「いわい鶏と南部かしわの食べ比べ」と県産豆腐と茸の吹き寄せ朴葉流し■煮物／米茄子、ずわい蟹と野菜餡かけ■中皿／自家製、牛肉の炙り■お燗／とうもろこし真薯、松茸と柚子の香り■食事／栗ご飯の釜めし■香の物／二種盛り■水菓子／小岩井牛乳と岩手県産卵の自家製ぶりん (下線が監修料理)



【宿泊料金に関する「組合員」と「一般」について】

- 「組合員」…地方職員共済組合員とその被扶養者。
- 「組合員」以外で組合員料金にてご利用いただける方…相互利用(公立学校共済組合、警察共済組合等)の各組合員とその被扶養者及び年金受給者並びに年金待機者、詳しくはお問合せ下さい。
- 「一般」…上記以外の方。
- 「組合員」料金利用の方は、ご利用の際に組合員証等をご提示ください。ご提示のない場合は「一般」料金となる場合がございます。

【お部屋代の加算について】

■ご利用日及び客室タイプ、1室のご利用人数により宿泊料金が変わります。ご予約の際はお問合せ下さい。

【定休日】

■毎週月・火曜日となります。

※ただし、団体の予約状況により営業することもあります。

※料理写真はイメージです。お料理は季節により内容が変わります。また、仕入状況により内容が変更になる場合がございます。

表示価格はすべて税・サービス料込みの料金です。



つなぎ温泉 **清湯荘**

TEL.019-689-2321(代) FAX.019-689-2323

【地方職員共済組合兼保養所】〒020-0055 岩手県盛岡市紫字湯の館33
URL <http://seionsou.com> E-mail seion-so@sepia.ocn.ne.jp

LINE 友達募集



お得な
特典