

3月から春のお料理に変わります。

LINE 友達募集

3月～5月 宿泊プランのご案内



お得な特典

◆ 料理長おすすめ ◆

前沢牛特選コース

夕食お部屋出(先着5組まで)

1室3名様利用

組合員 15,500円～

一般 17,420円～

※1室ご利用人数により料金が変わります。



先付け	うるい紅梅掛け、花卉百合根、紅梅ソース
前菜	筍木の芽和え、蕨浸し、菜の花昆布締め
御造り	鮪、鰹、赤貝、紋甲烏賊、大根妻
強肴	前沢牛と春野菜の竹筒蒸し
煮物	炊き合せ、鯛子時雨煮、竹の子土佐煮、蕨、 つの字海老、大根釜、梅麩、数甘味噌
揚げ物	山菜の天婦羅
酢の物	蕨の蓴、タラの芽、こごみ、美味出し汁
お椀	もずく、蛸烏賊、蛇の目胡瓜、独活、より人参
食事	蛤清し汁青のり仕立て
香の物	銀河のしずくの浅利釜めし
水菓子	二種盛り 三色漬け、古漬け胡瓜 清温荘自家製「なめらかぷりん」、季節のフルーツ

◆ 当館一番人気 ◆

岩手純情牛コース

先付け	うるい紅梅掛け、花卉百合根、紅梅ソース
前菜	筍木の芽和え、蕨浸し、菜の花昆布締め
御造り	鮪、鰹、紋甲烏賊、大根妻
強肴	岩手純情牛と三陸早採り若布のしゃぶしゃぶ
煮物	炊き合せ、鯛子時雨煮、竹の子土佐煮、蕨、 つの字海老、大根釜、梅麩、数甘味噌
中皿	県産ローストポーク、千草野菜、和風ドレッシング
お椀	蛤清し汁青のり仕立て
食事	銀河のしずくの浅利釜めし
香の物	二種盛り 三色漬け、古漬け胡瓜
水菓子	清温荘自家製「なめらかぷりん」



フリーアナウンサー・
料理研究家・千葉星子先生監修
どちらのコースにも、
清温荘自家製
「なめらかぷりん」付

1室3名様利用

組合員 13,500円～

一般 14,120円～

※1室ご利用人数により料金が変わります。



お料理はイメージとなります。
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。

『誕生日・記念日祝い・賀寿のお祝いに』

記念日プラン

【前沢牛コース】【岩手純情牛コース】が
記念日プランでご利用いただけます。

記念日プランの御造りは「鯛の薄造り」と
なります。お肉料理(前沢牛・岩手純情牛)を「鯛
のしゃぶしゃぶ」に変更することができます。
鯛しゃぶに変更希望の方は利用当日の3日
前までにお電話でお申し付けください。

更に、記念日プランには夕食時に、「グラス
ワイン」サービスとなります。



つなぎ温泉 清温荘

TEL.019-689-2321(代) FAX.019-689-2323

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

【お部屋代の加算について】

- 土曜日・休前日は、1名様1,000円加算。
 - 特別和室10畳間バス・トイレ付は、1名様1,000円加算。
 - 土曜・休前日の1室1名様利用は1,000円加算。
- 【定休日】毎週月・火曜日※ただし、団体の予約状況により
営業することもあります。