

9月～11月「秋のお料理」に変わります。

宿泊プランのご案内



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
「なめらかプリン」付

◆料理長おすすめ◆

前沢牛特選コース

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／網茸紅葉おろし和え◆前菜／鮭紅葉漬け、ほや味噌焼き、胡麻豆腐◆御造り／鮎、鯛、つぶ貝◆強肴／前沢牛のすき焼き◆煮物／豚の角煮◆揚げ物／秋刀魚の竜田揚げ◆酢の物／ズワイ蟹砵巻き◆お椀／松茸土瓶蒸し◆食事／三種の長芋寿司(柚子、赤紫蘇、山葵)◆香の物／二種盛り◆水菓子／清温荘自家製「なめらかプリン」とぶどう

◆当館一番人気◆

いわて牛コース

いわて純情牛コースは、9月から「いわて牛コース」と名前が変わります。

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。



◆先付け／網茸紅葉おろし和え◆前菜／鮭紅葉漬け、ほや味噌焼き、胡麻豆腐◆御造り／鮎、鯛、つぶ貝◆強肴／いわて牛吹き寄せ朴葉焼き◆煮物／豚の角煮三段バラ肉◆中皿／焼き茄子と生湯葉のべっこう飴掛け◆お椀／松茸土瓶蒸し◆食事／三種の長芋寿司(柚子、赤紫蘇、山葵)◆香の物／二種盛り◆水菓子／清温荘自家製「なめらかプリン」

記念日プラン

『誕生日・記念日祝
い・賀寿のお祝いに』

【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(前沢牛しゃぶしゃぶ・岩手純情牛焼きすき陶板)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。

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。

【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。



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

LINE 友達募集



お得な
特典

