

2024年 秋のご案内

期間：2024年9月9日(月)～11月30日(土)まで



雪

ゆきプラン

YUKI PLAN

黒毛和牛肉 Kuroge Wagyu Beef

松茸 Matsutake mushroom のどぐろ Nodoguro

海の幸お造り Seafood sashimi

1泊2食
4名様以上
お一人さま
平日

17,600円^{税込}～

日帰り お一人さま
平日

13,200円^{税込}

- デザート マロンプリン
- 味噌汁
- 漬物
- 弥彦こしひかり米
- 松茸天 甘長 酢橘
- とらふくから揚げ
- 自家製ポン酢
- 秋野菜
- 黒毛和牛肉
- 松茸海鮮
- ふわふわ茶碗蒸し
- ずわい蟹 昔秋野菜
- スンドウブチゲ鍋
- 新生姜の佃煮
- のどぐろの藻塩焼き
- 焼肴
- お造り
- 本鮪 他、四種盛り
- 前菜
- 四季の酒菜盛り合わせ
- 乾杯グラス
- お品書き (一例)

お部屋で源泉露天風呂が楽しめます

『四照花～SHISYOKA～』

露天風呂付き客室OPEN一周年!!

お料理はスペシャルプランをご用意。モダンにフルリニューアルされた露天風呂付き客室でワンランク上のひと時をお過ごしください。

1泊2食
2名様
お一人さま
平日

31,350円^{税込}～ 1室定員2名様



【各プラン共通】※2名様以上でお申し込み下さい。※仕入れ状況により食材・メニューに変更がある場合があります。※宿泊チェックイン15時、チェックアウト10時。※別途入湯税(一泊150円)が加算されます。※レストランまたは個室会食場での食事となります。

月

つきプラン

THUKI PLAN

陶板焼き 黒毛和牛肉 茸 秋野菜
薬味 自家製ポン酢

スンドゥブチゲ鍋 帆立貝 牡蠣
豚トロ 秋野菜 うどん 生卵

酢の物 ずわい蟹甲羅盛り

他、全10品

1泊2食
4名様以上
お一人さま
平日

15,400円税込~

日帰り お一人さま
平日

11,000円税込



陶板焼き 太刀魚 茸 秋野菜
薬味 自家製ポン酢

お造り 四種盛り

他、全10品

1泊2食
4名様以上
お一人さま
平日

13,200円税込~

日帰り お一人さま
平日

8,800円税込



花

はなプラン

HANA PLAN

【各プラン共通】※2名様以上でお申し込み下さい。※仕入れ状況により食材・メニューに変更がある場合があります。※宿泊チェックイン15時、チェックアウト10時。※別途入湯税(一泊150円)が加算されます。※レストランまたは個室会食場での食事となります。

掲載プランの他にもお得なプランがございます。HPをご覧ください。

四季の宿 越後新潟 弥彦温泉



お電話でのご予約

TEL.0256-94-2010(代)

インターネットからのご予約

<https://www.minoya.net>

ホームページ検索

みのや

検索

弥彦温泉みのや
2024年公式
プロモーション動画



各プランの詳しい料金は
お問い合わせいただくか
HPをご覧ください



www.minoya.net

〒959-0323 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦2927-1