

2025年 夏のご案内

期間：2025年6月1日(日)～8月31日(日)まで



蟹 Crab
海の幸お造り Seafood sashimi
黒毛和牛肉 Kuroge Wagyu Beef
のどぐろ Nodoguro

ゆきプラン

YUKI PLAN



デザート	食事	酢の物	陶板焼き	蒸し物	小鍋	焼き物	お造り	九華抄	乾杯グラス	お品書き (一例)
四季のもの	自家製漬物一種盛り 味噌汁 堀周商店の味噌	蟹 蛸 帆立貝 チーズテリーヌ トマト 土佐酢 ジュレ パンドル	黒毛和牛肉 地野菜 薬味 自家製ボン酢	真鯛の茶碗蒸し 青さの鰯かけ	蟹すき 蛤 地野菜 真鯛の茶碗蒸し	のどぐろ 藻塩焼き 蟹すき 蛤 地野菜	本鮪 活鰯 松皮鯛 南蛮海老	梅酒 九華抄 先付け 米加子田楽 胡麻豆腐 鶏麴焼き 煮凝り 太刀魚紅梅揚げ 煮菜 紫蘇巻き	梅酒 乾杯グラス	梅酒 乾杯グラス

1泊2食
2名様以上
お一人さま
平日

22,550円^{税込}～

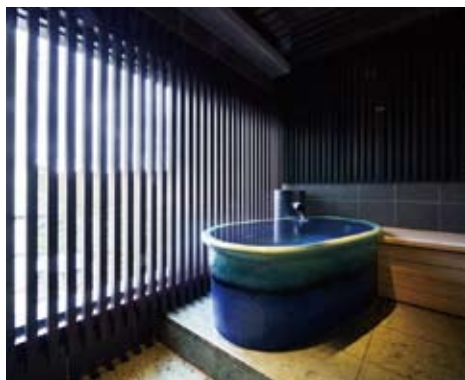
お部屋で源泉露天風呂が楽しめます
『四照花～SHISYOKA～』
露天風呂付き客室OPEN二周年!!

お料理は「雪-yuki-」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

33,550円^{税込}～

1室定員2名様
602号室のみ
1室定員3名様





月

つきプラン

THUKI PLAN

陶板焼き 黒毛和牛肉 地野菜
薬味 自家製ポン酢

お造り 日替わり四種盛り

他、全10品

1泊2食
2名様以上
お一人さま
平日

19,800円～
税込

平日限定
組数限定

花

はなプラン

HANA PLAN



本蛤の茶碗蒸し 青さの餡かけ

先付け 夏の酒菜盛り合わせ

他、全10品

1泊2食
2名様以上
お一人さま
平日

17,600円～
税込

【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。

弥彦MONZENカフェ

大正ロマン香る
カフェでゆるりと

4月8日みのや1階に
カフェオープン!!

tel.0256-94-4000 mail:info@yahiko-monzen-cafe.com
LunchTime10:00-14:00 (L.O.13:30) / CafeTime10:00-17:00 (L.O.16:00)
四季の宿 みのや 1階 不定休※お休みはインスタで確認ください

展望大浴場
リニューアル!!

弥彦山を眺めながら
ゆったりと

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。

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



四季の宿 越後新潟 弥彦温泉
みのや

〒959-0323 新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦2927-1

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