



癒しと美味でリフレッシュ。春の旅へようこそ！

お一人様泊2食付プラン

春日和プラン

甘く濃厚な旨味の「米の豚豚の蒸籠蒸し」と山形の春の味覚に舌鼓をうつおすすめプラン

3名様 13,000円
一室時

2名様 14,000円
一室時



鶏油と味噌で仕立てた山形の肴汁



旨く柔らかい米の豚豚とみずみずしい薄キベツをみんわり蒸籠蒸しに



旨味を閉じ込めた牛肉の香りの炒め

御献立

- ・旬菜旬味盛り合わせ
- ・お造り三種盛り合わせ
- ・鯛煮付
- ・米の豚豚と春キャベツの蒸籠蒸し
- ・牛肉の香りの炒め
- ・海の幸のサラダ仕立て
- ・山形の肴汁
- ・桜海老御飯
- ・梅のヨーグルトムース



天童市街を望む客室
客室の窓からは天童市街や舞鶴山、雫れた日には遠く月山まで見渡すことができます。



夜の雫見露天風呂
お風呂には湯がわたり付ですが、幻想的な雰囲気で入浴が楽しめます。

別注料理

 大海老のチリソース 1,000円 (消費税込)	 庄内豚スベアリの蜂蜜焼 1,500円 (消費税込)	 蔵王牛サイロステーキ フカヒレ煮 2,000円 (消費税込)	 フカヒレ煮 2,000円 (消費税込)
--	---	---	--

春風プラン

春の美味しさを味わうお手軽プラン

3名様 11,000円
一室時

2名様 12,000円
一室時

- サービス料、消費税・入浴税別
- ・先附三種
 - ・お造り三種盛り合わせ
 - ・鯛煮付
 - ・真鯛よりヨサダ
 - ・海老マヨナサダ
 - ・庄内豚・フクレ肉のソテー
 - ・分室風味
 - ・山形の肴汁
 - ・山形の煎汁
 - ・旬野菜
 - ・フルーツの練乳ジュレ
 - ・彩りタビオカ添え

御献立



※4/29は「春風」プランは除外とさせていただきます



山形牛が柔らかく牛肉の旨みとフレンチュー

特選コース

春爛漫プラン

山形牛を「蒸籠蒸し」と「特製ビーフンチュー」で堪能春の特選食材を調製する贅沢プラン

3名様 16,000円
一室時

2名様 17,000円
一室時

サービス料、消費税・入浴税別

サービス料、消費税・入浴税別

- 御献立
- ・旬菜旬味盛り合わせ
 - ・お造り三種盛り合わせ
 - ・鯛煮付
 - ・山形牛の蒸籠蒸し
 - ・山形牛のビーフンチュー
 - ・山形の肴汁
 - ・山形のお漬物
 - ・山形のおデザート
 - ・梅のヨーグルト添え

お徳×選ぶ×お飲み物

Aコース 飲み放題 2,500円 お一人様(申込・消費税別)	Bコース 2,000円 お一人様(申込・消費税別)	Cコース 1,000円 お一人様(申込・消費税別)
10名様以上 ビール・お菓子・焼酎 ウイスキー・ソフトドリンク	ビール・お菓子1本、 5名様毎に焼酎(700ml)1本 または10名様毎にウイスキー1本	ビール1本・お菓子1本

二次会×おすすめ

クラク「ムーンライト」 2次会プラン ・飲み放題90分 ・水割り・ウイスキー・ソフトドリンク ・おつまみ付 ・カラオケ飲み放題 お一人様 3,000円 (消費税込)	居酒屋「ほろ酔い亭」 山形の地酒をたっぷり酒でお楽しみ頂けます。 十四代中取り(高木酒造) 1,700円 雷澤太(出羽桜酒造) 1,200円 月山丸(月田酒造) 1,300円 など(消費税込)
---	--

【各プランについて】◎消費税・入浴税は別途記載します。○土曜・休前日のご利用は表示価格より2,000円(税別)増となります。【4/29・5/2は表示価格で承ります】○日曜日のご利用は宿泊料金の70%(サービス料、消費税・入浴税別)となります。○席内へ別途ご記載致します。(15名様以上)※旬の食材に加工しているため、料理内容・数量等異なる場合がございます。