

宴会時 お楽しみプラン

120分飲み放題プラン

お1人様 **3,000円** (税別)

お酒(銚子)・ビール・焼酎・ウーロン茶・ジュース・コーラ・ノンアルコールビール

※お酒・ビール・焼酎は当館指定銘柄となります。焼酎はお湯割りまたは水割りとなります。スライスレモン・梅干し等は別途有料となります。

※**プラス500円**(税別)でワイン(白・赤)またはウイスキー(ハイボール含む)に変更できます(銘柄は当館指定となります)

※フリードリンクの延長は30分毎に**お一人様500円**(税別)増しとなります。

※会場外へのドリンクの持ち出しはご遠慮ください。

アトラクション・コンパニオン(要事前予約)

●宴会カラオケ (120分)	13,000円(税別)	DAM通信カラオケ/ピンゴ機能付
●民謡ショー (約20分)	3名編成 30,000円(税別)	3味線1・歌1・太鼓1編成
	4名編成 45,000円(税別)	3味線2・歌1・太鼓1編成
	6名編成 55,000円(税別)	3味線3・歌2・太鼓1編成
	8名編成 75,000円(税別)	3味線5・歌2・太鼓1編成
●和太鼓「藍」(約20分)	50,000円(税別)	
●タヒチアンダンスショー(約20分)	60,000円(税別)	

■コンパニオン (120分)	16,000円(税別)	(和装または洋装)
追加30分	4,000円(税別)	(最大延長は深夜0時まで)
■コンパニオン持込代金	4,000円(税別)	(ソフトコンパニオン類等の持込はお断りいたします)
追加30分	1,000円(税別)	

二次会プラン

60分飲み放題プラン

各代金はお一人様あたりです

- A 2,100円(税別)** 焼酎水割り
- B 2,300円(税別)** 焼酎水割り・ソフトドリンク
- C 2,500円(税別)** 焼酎水割り・ウイスキー水割り
- D 2,700円(税別)** 焼酎水割り・ウイスキー水割り・ソフトドリンク



※各コースとも、ミネラルウォーター・チャーム付です。
※銘柄は当館の指定となります。
※ソフトドリンクは、ウーロン茶・ジュースとなります。
※各コースともビール追加は400円(税別)
※各コースとも追加60分800円(税別)

カラオケ ルーム (要事前予約)	プレジール プレジールVIP クラブ煌星II	1時間 1時間 1時間	6,000円(税別) 12,000円(税別) 20,000円(税別)	約15名様迄 約25名様迄 約45名様迄
------------------------	------------------------------	-------------------	--	----------------------------

二次会 会場 (要事前予約)	クラブ煌星I ガーデンホール白雲 その他
----------------------	----------------------------

※各会場、カラオケ1曲300円(税別)
カラオケルーム利用時は不要です。

※延長料金はお問合せください。

入浴日帰りプラン

大人(中学生以上) お1人様 **1,000円**(税込) 子供(小学生以下 ※2歳以上) お1人様 **500円**(税込)

※特定日の4/29~5/5・7/23~8/23は、大人200円(税込)、子供100円(税込)増しとなります。

※毎週金曜日は除きます。また、諸事情によりお断りする場合がございますので、当日お電話にてご確認のうえ、ご来館ください。
※プールご利用の際は、大人・子供(2歳以上)共に、1,000円(税込)追加となります。

ご入浴付・日帰りお食事プラン

方丈膳コース	お1人様	5,000円 (税別)
華舞膳コース	お1人様	6,000円 (税別)
万葉膳コース	お1人様	7,000円 (税別)
白雲膳コース	お1人様	9,000円 (税別)
天祥膳コース	お1人様	11,500円 (税別)
お子様コース	お1人様	3,600円 (税別)



- 毎週金曜日は除きます。
- ハンドタオル付 バスタオル貸出200円(税込)
- ご予約は前日までにお願い致します。
- 料金はお食事代込・サービス料込・入湯税(大人50円)別です。
- 休日・休前日は各500円(税別)増しにて承ります。
- 会食場はご利用人数に合わせてご用意致します。(原則、椅子テーブル席で禁煙となります。) 控室は特にご用意しておりませんので、会食場またはロビーにて休憩願います。

ご利用時間	昼 11:00~15:00 夜 17:00~21:30
お食事時間	昼 12:00~14:00 夜 18:00~21:00
※食事最終開始時間	昼 13:00 夜 19:00

●お問い合わせ・お申し込みは

北陸・加賀 山代温泉
ゆのくに天祥
〒922-0298 石川県加賀市山代温泉
TEL (0761) 77-1234(代)
FAX (0761) 77-1260 www.yunokuni.jp

大阪営業所 TEL (06) 6251-0245 / 名古屋・東京営業所 TEL (052) 571-4611

R2.1.31.163

北陸・加賀 山代温泉

開湯
自家源泉

ゆのくに天祥



グループ 団体プラン 10,000円〜

【期間】
2020年
4月1日(水)
9月30日(水)

万葉膳

水物	香の物	食事	留物	油物	蓋物	火取り	お浸ぎ	造り	先付	食前
季節のデザート	三種盛り	石川県産米	津和野産米	ゆのくに天祥オリジナル	茶碗蒸し	海老大福羅野菜	料理長こだわりの一品	四種盛り	加賀棒茶豆腐・ドライトマト、	季節の果汁(ファンアルコール)
総料理長 安部清					しめじ、葱、豆腐、地野菜	加能豚鍋	赤米入り 縄文蕎麦	あしらひ式	プロコリ、マンガ	加賀棒茶豆腐・ドライトマト、

- 夕食の開始時間: 18:00~19:00 (最大2時間)
- 朝食の開始時間: 7:00~8:00 (最大1時間)
- お子様の料金: 小学生(子供A) は大人料金の70%でお料理はお子様ランチにプラス大人と同じお造り、酢の物(蟹足)となります。
- 2歳以上の未就学児は大人料金の50%でお子様ランチとなります。

くつろぎの時間をさらに充実させる 嬉しい[無料サービス]

※各サービスは、都合により時間変更またはサービスを休止する場合がございますのでご了承ください。



好評
温泉たまご
手作り体験
旅の思い出に!
午後3時半~同7時
◎1階玄関脇 木陰の広場
〈お1人様1個限定〉



早起きサービス
できたてのふかし
ジャガイモサービス
午前6時半頃~
◎1階「ギャラリーラウンジ
ゆのはな」前
〈お1人様1個限定〉



健康茶コーナー
健康をテーマにした
健康茶をご用意しました。
◎1階「ギャラリーラウンジ
ゆのはな」前

お料理グレードアッププラン(白雲膳・天祥膳)

※下記追加代金は、大人おひとり様あたりです。〈小学生はその70%となります〉

白雲膳 《右料金表より +2,000円(税別)》



食前	季節の果汁（フェアルコール）
前菜	季節の旬菜彩々盛り
造里	三種盛り 真鯛、中鮔、甘海老 あしらひ二式
替り鉢	ゆのくに天祥オ리지ナル 薬膳スープ 烏鶏湯
蓋物	加賀野菜煮 加賀麩、蓮根、南瓜、 五郎島山時芋、隠元、生麩、餡
お浸ぎ	料理長こだわりの一品 赤米入り 縄文蕎麦
強肴	牛肉山菜鍋、野菜
酢の物	蛸烏賊、北寄貝、金時草、胡瓜
留挽	料理長こだわりの地元味噌を使用 ひやうくまんさん真蒸
香物	三つ葉、粉山椒
水物	三種盛り 季節のデザート

4月～6月

御献立



食物	季節のデザート
香物	三種盛り
留 椀	すばクロくん眞煮 青味 湯菜
酢の物	帆立貝 海老 地野菜のミルフィーユ、 地元醤油を使ったオリシナルウース
強 肴	加能豚すき焼き鍋
替 鉢	海老と加賀野菜の揚げ物 珠洲の塩
お 浸	赤米入り 縄文蕎麦
蓋 物	鯉吉野打 独活、結び人參 天祥昆布、梅肉、青味 料理長こだわりの一品
	あしらひ二式 真鯛 中鮓、甘海老
造 里	三種盛り
前 菜	季節の旬菜彩々盛り
食 前	季節の果汁（ファンアルコール）

7月～9月

御献立

11名様以上 グループ団体(万葉膳ご利用) 料金表

●下記代金は大人一泊二食、サービス料込・【消費税別】です。大人のみ入湯税が別途150円必要となります。
小学生は70%、幼児は50%(お子様は大人2名様以上が対象となります。)

単位:円(税別)

白雲本館	S	A	B	C	D	E	F
2名様1室	17,000	18,500	20,000	25,500	28,000	30,000	33,000
3名様1室	15,000	16,500	18,000	23,500	24,000	26,000	30,000
4名様1室	13,500	14,500	17,000	19,500	20,000	22,000	26,000
5名様1室	11,500	12,500	16,000	18,500	19,000	21,000	23,000
6～7名様1室	10,500	11,500	15,000	17,500	18,000	20,000	22,000
お部屋数おまかせ	10,000	10,500	13,500	16,000	16,500	18,500	20,500

白雲南館	S	A	B	C	D	E	F
2名様1室	18,000	19,500	21,000	26,500	29,000	31,000	34,000
3名様1室	16,000	17,500	19,000	24,500	25,000	27,000	31,000
4名様1室	14,500	15,500	18,000	20,500	21,000	23,000	27,000
5名様1室	12,500	13,500	17,000	19,500	20,000	22,000	24,000
6～7名様1室	11,500	12,500	16,000	18,500	19,000	21,000	23,000
お部屋数おまかせ	11,000	11,500	14,500	17,000	17,500	19,500	21,500

天祥の館	S	A	B	C	D	E	F
2名様1室	20,300	21,800	23,300	28,800	31,300	33,300	36,300
3名様1室	18,300	19,800	21,300	26,800	27,300	29,300	33,300
4名様1室	16,800	17,800	20,300	22,800	23,300	25,300	29,300
5名様1室	14,800	15,800	19,300	21,800	22,300	24,300	26,300
6～7名様1室	13,800	14,800	18,300	20,800	21,300	23,300	25,300
お部屋数おまかせ	13,300	13,800	16,800	19,300	19,800	21,800	23,800

お部屋数おまかせ以外は、入室人員毎の料金適用となります。男女別により1～3名様の際は洋室になる場合がございます。

客室グレードアップ追加室料(1室)

単位:円(税別)

白雲本館	ベッド付客室	5,000
	グランドファミリールーム	10,000
	温泉露天風呂付客室	12,000
白雲南館	ベッド付客室	5,000
	展望ヒノキ風呂付客室	8,000
	バリアフリー対応客室	8,000
	ファミリールーム	12,000
	庭園温泉露天風呂付客室 (禁煙)	12,000
	展望温泉露天風呂付客室 (禁煙)	12,000

単位:円(税別)

天祥の館	然Zenスイート客室	12,000
	温泉露天風呂付客室	15,000
	プレミアムスイート客室(2ベッドルーム付)	30,000
	プレミアムスイート客室(サウナ・ジャグジー・バス付)	30,000
	プレミアムスイート客室(2リビングスペース付)	30,000
	然Zen2ベッドルーム付ロイヤルスイート	30,000
	然Zenプライベートダイニング付スイート	30,000

※客室のグレードUPをされてもお料理のグレードは変わりません。

添い寝幼児

2歳以上のお子様は施設使用料として、
2,000円(税別)別途必要となります。

- 朝食バイキング期間は
追加1,000円(税別)要
- 夕食・朝食各2,000円(税別)
- 寝具1,500円(税別)
- 浴衣600円(税別)

会議プラン

◆ ペットボトルまたはセルフコーヒー・室料 お1人様 **1,200円** (税別)

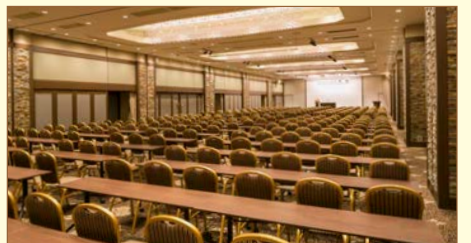
◆コーヒーまたは紅茶・室料 お1人様 **1,500円** (税別)

◆プロジェクター 1台 20,000円 (税別)

◆スクリーン 1台 20,000円 (税別)

- ご利用時間は午後2時～同6時、翌日午前9時～同11時の間で2時間が基本となります。(時間外・延長につきましては別途ご相談ください。)
- ペットボトルは、お茶またはお水となります。(銘柄は当館の指定となります。) セルフコーヒーは紙コップ対応となります。
- 会場では無線LANがご利用頂けます。(パスワードは当日お知らせ致します。)

会場名	広さ	スタイル		
		スクール形式	口の字	シアター形式
飛天	57㎡	20名	20名	
鳳凰	270㎡	120名 2スパン最大	60名×2か所	100名 1スパン利用
ガーデンホール白雲	390㎡	180名	90名	260名
コンベンションホール天祥	453㎡	400名	30名×5か所	560名



コンベンションホール天祥(イメージ)

天祥膳 《右料金表より +4,500円(税別)》



食物	香物	水物
季節のデザート	三種盛り	
食前	季節の果汁（ファンアルコル）	
春肴	のど黒焼き、 旬菜彩り盛り合わせ	
造里	四種盛り	
蓋物	中鮓、白身魚、海胆、牡丹海老、 あしらひ式 加賀フログリール万寿、 結ひ人參、梅肉、 天祥昆布	
お淺き	赤藻うどんサテ仕立て	
強肴	牛肉柚子胡椒おろし	
酢の物	温野菜添え 蛸烏賊、蟹、福沙胡瓜、檸檬 蓮根、金時草、妻の華、酢味噌 料理長こだわりの地元味噌を使用 ひくくまさん真蒸、 三つ葉、湯葉、粉山椒	

4月～6月

御献立



食物	香物	三種盛り
水物	季節のデザート	
食前	季節の果汁（フ・ナルコル）	
前菜	旬菜彩々盛り	
造里	三種盛り 白身魚、中鰯、牡丹海老 あしらひ二式	
蓋物	鱧吉野打、独活、青味、 人參、天祥昆布、梅肉	
お浸ぎ	料理長こだわりの品 赤米入り、細文薺爰	
強肴	鮑踊り焼き	
替鉢	達磨鰯唐揚げ	
酢の物	紅葉、葱、ポン酢 牛肉冷しゃぶ、サラダ付	
留椀	加賀ドレッシング 料理長こだわりの地元味噌を使用 すばく湯こくん真蒸、 青味、黒葉	

7月～9月

御献立