

春夏宴会 日帰りプラン(温泉入浴付き)

各コースとも大人8名様以上でお申込みください。

※写真の料理・器は、季節により変更となる場合がございます。

※フェイスタオル、バスタオル付
※大人入湯税70円別



お1人様 **4,500円(税別)コース**



お1人様 **3,500円(税別)コース**

法要膳コース

◆前菜	幸雲閣オリジナル三種盛り (幸雲閣漬け・どんぶり胡麻豆腐・生温泉)
◆お造り	特選五種盛り (生鮎・生鯛・カンパチ・サーモン・ボタン海老)
◆陶板	仙台黒毛和牛陶板焼き
◆煮物	野菜炊き合わせ
◆焼き物	うなぎの蒲焼
◆揚げ物	天婦羅4種盛り (海老・南瓜・舞茸・ししとう)
◆蒸し物	茶わん蒸し
◆食事	宮城県産ひとめぼれ
◆汁物	仙台鮎の味噌汁
◆香の物	おすすめ三種盛り
◆水菓	子メロン・ブドウ・オレンジ

お1人様 **8,000円(税別)**

オプションプランのご案内

- カラオケ(宴会時) 7,000円(税別)
- 飲み放題プランA 2時間 2,500円(税別)
瓶ビール(中瓶)・お銚子・焼酎(芋・麦)・ウイスキー・ソフトドリンク
- 飲み放題プランB 2時間 2,000円(税別)
瓶ビール(中瓶)・お銚子・焼酎(芋・麦)・ソフトドリンク



「鳴子百貴露天風呂」

お申し込み・お問い合わせは



大江戸温泉物語
鳴子温泉 幸雲閣
〒989-6821 宮城県大崎市鳴子温泉車湯17
TEL.0229-83-2329 FAX.0229-82-2632
<http://kounkaku.oedoonsen.jp/>

大江戸温泉物語 鳴子温泉 幸雲閣

鳴子温泉

春夏の宴

奥州三名泉のひとつ鳴子温泉。
お湯自慢の温泉旅館で楽しむ
寛ぎと賑わいの宴会プラン。

春夏宴会プランのご案内



ロビー
大浴場など
リニューアル



春夏宴会 ご宿泊プラン

各コースとも大人8名様以上でお申込みください。

※表示料金は基本料金となります。詳しくは、料金カレンダーをご覧ください。※お部屋は定員までのご利用となります。※写真の料理・器は、季節により変更となる場合がございます。



オプションプランのご案内 (消費税別)

飲み放題プランA

2時間 2,500円(税別)/1名
瓶ビール(中瓶)・お銚子・焼酎(芋・麦)
ウイスキー・ソフトドリンク

飲み放題プランB

2時間 2,000円(税別)/1名
瓶ビール(中瓶)・お銚子・焼酎(芋・麦)
ソフトドリンク

2次会クラブ

100分(クラブベルビュール)
飲み放題+歌いたい放題
男性2,500円(税別)/1名
女性2,000円(税別)/1名
オープン時間 20:00~24:00

カラオケ(宴会時)

7,000円(税別)



コンパニオン・酌婦手配

コンパニオン(2名より手配可能)
2時間 16,000円(税別)/1名
酌婦(1名より手配可能)
2時間 15,000円(税別)/1名
※予約時にご相談下さい。



雅の膳

12,000円

※お一人様1泊2食付(消費税別)の料金となります。
※別途入湯税150円がかかります。

- ◆食前酒 梅酒
- ◆前菜 幸雲閣オリジナル三種盛り
(海老そら豆・河豚白子豆腐・ホッキ辛子和え)
- ◆お造り 特選三種盛り
(伊勢海老・生鮪・鯛・あしらい一式)
- ◆鍋物 鳴子ちゃんこ鍋
(海老・帆立・鶏つみれ・季節の野菜一式)
- ◆煮物 筍飯頭・銀鮓・菜の花
- ◆焼き物 仙台黒毛和牛朴葉焼き
- ◆揚げ物 天婦羅二種盛り
(海老・タラの芽)
- ◆蒸し物 茶わん蒸し
- ◆食事 宮城県産ひとめぼれ
- ◆汁物 ウルイの味噌汁
- ◆香の物 おすすめ三種盛り
(味噌大根・赤カブ・野沢菜)
- ◆水菓子 メロン・ずんだ餅・オレンジ

宿泊宴会料金カレンダー

※お部屋は定員までのご利用となります ※各コースとも消費税別
※別途入湯税150円がかかります。(大人の方のみ)

2017年 4月							2017年 5月							2017年 6月							2017年 7月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1	1	2	3	4	5	6	4	5	6	7	8	9	10	2	3	4	5	6	7	8	
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13	11	12	13	14	15	16	17	9	10	11	12	13	14	15
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20	18	19	20	21	22	23	24	16	17	18	19	20	21	22
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27	25	26	27	28	29	30	23	24	25	26	27	28	29	
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31									30	31							
30																											

2017年 8月							2017年 9月							華やぎの膳コース		雅の膳コース	
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	平日	白	平日	白
		1	2	3	4	5					1	2					
6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	宴会特BA	黄	10,000円	12,000円
13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	宴会特BB	緑	12,000円	14,000円
20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23				
27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30				

※上記料金表は1室大人4名様以上でご利用の場合のお一人様料金です
3名1室利用の場合お一人様プラス1,000円、2名1室利用の場合お一人様プラス2,000円
※表示料金は全て消費税(8%)別となります ※別途入湯税150円がかかります。(大人の方のみ)

華やぎの膳

10,000円

※お一人様1泊2食付(消費税別)の料金となります。
※別途入湯税150円がかかります。

- ◆前菜 幸雲閣オリジナル三種盛り
(海老そら豆・河豚白子豆腐・ホッキ辛子和え)
- ◆お造り 調理長おすすめお造り四種盛り
(生鮪・鯛・銀鮓・ボタン海老・あしらい一式)
- ◆鍋物 鳴子ちゃんこ鍋
(海老・帆立・鶏つみれ・季節の野菜一式)
- ◆煮物 筍飯頭・銀鮓・菜の花
- ◆焼き物 仙台黒毛和牛朴葉焼き
- ◆揚げ物 天婦羅2種盛り
(海老・タラの芽)
- ◆蒸し物 茶わん蒸し
- ◆食事 宮城県産ひとめぼれ
- ◆汁物 ウルイの味噌汁
- ◆香の物 おすすめ三種盛り
(味噌大根・赤カブ・野沢菜)
- ◆水菓子 メロン・ずんだ餅・オレンジ