

安らぎの宴

秋・冬



湯本観光ホテル西京
HMI HOTEL GROUP

団体プラン

1泊2食付
宿泊プラン

新鮮な日本海の海の幸と ゆったりのんびり温泉で
心あたまるひとときをお過ごしください。

期間 2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火) ※年末・年始は除く



A
プラン

清秋

1泊2食付
お一人様 9,800円 (税別)

お品書き

食前酒 サンザシドリンク
箸染め 季節の和え物 前菜
お造り 三点盛り
鍋物 ふくちり鍋
揚げ物 ふくスパイシー揚げ
台ノ物 むつみ豚と豚ノ莖巻
酢ノ物 ふくうす造り

蒸し物 茶碗蒸し
焼物 旬魚のあけぼの焼
食事 山口県産白御飯
香ノ物 三点盛り
留碗 清汁仕立て
水菓子 季節のデザート

※旬の食材を調理致しますので、一部変更の場合もございます。

B
プラン

かざ はな 1泊2食付 お一人様
風花 11,000円 (税別)

お品書き

食前酒 サンザシドリンク
前菜 季節の五種
お造り 四点盛り
鍋物 ふくちり鍋
揚げ物 ふく唐揚げ
台ノ物 牛陶板焼き
蒸し物 茶碗蒸し

肴 かに酢
酢ノ物 ふく刺
中皿 トロ茶そば
食事 山口県産白御飯
香ノ物 三点盛り
留碗 清汁仕立て
水菓子 季節のデザート

※旬の食材を調理致しますので、一部変更の場合もございます。



C
プラン

瑞雲

1泊2食付
お一人様 13,000円 (税別)

お品書き

食前酒 サンザシドリンク
前菜 季節の三種
お造り 四点盛り
鍋物 すき焼き
揚げ物 長州鶏天婦羅
台ノ物 鮑踊り焼き
蒸し物 茶碗蒸し

肴 かに酢
酢ノ物 ふく刺
中皿 ローストビーフ サラダ仕立て
食事 鶏釜飯
香ノ物 三点盛り
留碗 清汁仕立て
水菓子 季節のデザート

※旬の食材を調理致しますので、一部変更の場合もございます。

好評 朝食バイキング



バターたっぷり
クロワッサンや
仙崎ちりめん丼
が人気です。
朝のひとときを
ゆっくりお楽しみ
ください。

食事場

夕食/会食場
朝食/バイキング

※旬の食材を調理致しますので、一部変更の場合もございます。
※湯本観光ホテル本館定員利用となります。
※1泊2食消費税・入湯税別。
※休前日は3,000円(税別)増となります。
※料金は税別となります。

11月のみ各プラン1,000円(税別)アップとなります。



湯本観光ホテル西京
HMI HOTEL GROUP

TEL 0837-25-3111(代)

FAX 0837-25-3517

〒759-4103 山口県長門市深川湯本

http://www.hmi-ryokan.jp/saikyo/

E-mail:saikyo-yoyaku@hmi-ryokan.jp

ホテル送迎バスも承ります。ご希望の際は係員にご相談ください。