

期間◎令和元年6月1日～9月30日まで

ズメリア

西仙北めぐ森温泉

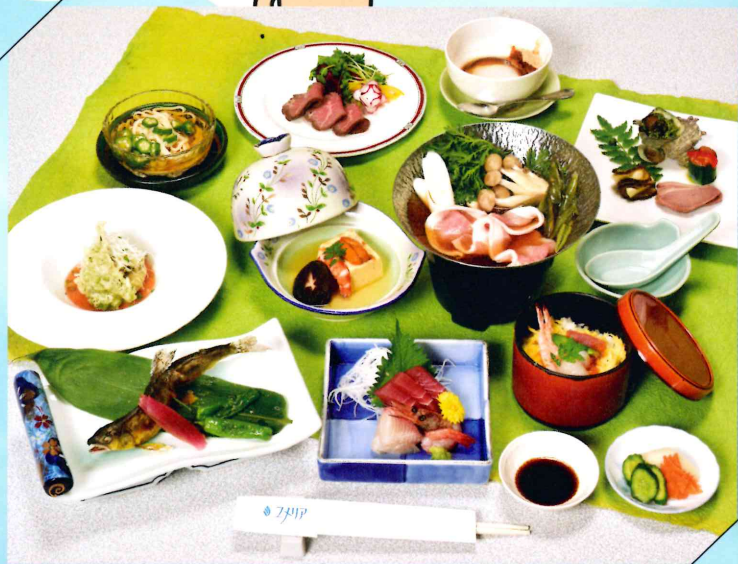


はるかコース 7,750円

日帰り(お料理+入浴+会場) お一人様

- 〔前菜〕旬菜4種盛り合わせ
- 〔造り〕四種盛り
- 〔鍋〕蓴菜と仙北大綱ポーク
- 〔焼物〕鮎塩焼き 細竹 酢取茗荷
- 〔揚物〕鰻てんぷら 大葉 梅たれ
- 〔強肴〕秋田錦牛と夏野菜の包み焼き
- 〔冷し鉢〕海胆豆腐
- 〔酢の物〕蟹爪 北寄貝 蛇腹胡瓜
- 〔椀代〕冷やし稲庭うどん オクラ
- 〔食事〕饅ちらし寿司 [水菓子]「雄清水の雫」

お山で湯つたり
ご馳走に舌鼓、
さあ、カンパ〜イ!



つばさコース 5,750円

日帰り(お料理+入浴+会場) お一人様

- 〔前菜〕旬菜4種盛り合わせ
- 〔造り〕三種盛り
- 〔鍋〕蓴菜と仙北大綱ポーク
- 〔焼物〕鮎塩焼き 細竹 酢取茗荷
- 〔揚物〕鰻てんぷら 大葉 梅たれ
- 〔強肴〕牛肉のロースト
- 〔冷し鉢〕海胆豆腐
- 〔椀代〕冷やし稲庭うどん オクラ
- 〔食事〕ちらし寿司 雅香添え
- 〔水菓子〕「雄清水の雫」

※各コースとも4名様以上から承ります。

※表示料金は、諸税・サービス料込みです。※メニューは一部変更になる場合がございます。※各お料理は写真と異なる場合がございます。



各コースには、バスタオル・フェイスタオル付!

ご宿泊 [1泊2食] <3・4名様の場合> 日帰り料金+お一人様 4,650円

<2名様の場合> 日帰り料金+お一人様 5,150円



さくらコース 4,750円

日帰り(お料理+入浴+会場) お一人様

- 〔先付〕旬菜2種
- 〔造り〕三種盛り
- 〔鍋〕蓴菜と仙北大綱ポーク
- 〔焼物〕鮎塩焼き 細竹 酢取茗荷
- 〔揚物〕鰻てんぷら 大葉 梅たれ
- 〔冷し鉢〕海胆豆腐
- 〔椀代〕冷やし稲庭うどん オクラ
- 〔食事〕ちらし寿司 雅香添え
- 〔水菓子〕「雄清水の雫」

3F お食事処 大綱 夏限定

担々麺のゴマペーストを使用した スープをかけてお召し上がりください。

バンバンジー

冷し棒々鶏麺

850円 (税込)

棒々鶏麺 の上手な召し上がり方
麺と具をスープとよく混ぜ合わせ、麺をスープにからめながら、一緒に召し上がりください。

●土・日・祝 11:00~21:00
●月~金 11:00~14:00 16:00~20:00

ご予約・お問い合わせ
0187-87-3100

指定管理者 新生ビルテクノ株式会社
秋田県大仙市刈和野字山北J沢5番地4 FAX0187-87-3105
HP <http://www.yumeria.site/> E-mail ym@obako.or.jp
定休日: 6月/5(水) 12(水) 26(水)
※9月まで 7月/4(木) 10(水) 24(水)
8月/無休
9月/11(水) 25(水)

