

千屋牛会席

—ちやぎゅうかいせき—

3日前までのご予約を
お願いいたします

- 前菜 季節の二種盛
- 造里 三種盛
- 蒸物 茶碗蒸し
- 替皿 森林鶏と春野菜グラタン
- 揚物 千屋牛コロッケ
- 陶板 千屋牛サーロイン
- 陶板焼き
- 台物 千屋牛すき鍋
- 御飯・椀物・香物・デザートは
バイキングコーナーから
お取りください。

- 平日 2名様以上1室 お1人様(税込) 16,800円
- 和室(トイレ付) 18,000円
- 和室・洋室(バス・トイレ付) 18,000円
- 和洋室(バス・トイレ付) 18,550円
- ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

吉備路会席

雅

—みやび—

1日限定10食 ※ご予約は2名様から

- 平日 2名様以上1室 お1人様(税込) 17,900円
- 和室(トイレ付) 19,000円
- 和室・洋室(バス・トイレ付) 19,550円
- ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

3日前までのご予約を
お願いいたします

- 前菜 季節の三種盛
- 造里 氷皿盛 アコウ・鱒・鯖・本マグロ・才巻・地蛸
- 冷血 活鱧落とし
- 揚物 屋台コーナーにて天婦羅
- 洋皿 和牛のたたき
- 台物 千屋牛と夏野菜のしゃぶしゃぶ鍋
- 食事 うなぎ棒寿司
- 椀物 浅利赤出し
- 水物 盛合せ

吉備路会席

彩斗

—あやど—

- 平日 お1人様(税込) 16,400円
- 和室(トイレ付) 17,500円
- 和室・洋室(バス・トイレ付) 18,050円
- ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

3日前までのご予約を
お願いいたします

- 前菜 二種盛
- 造里 季節の五種盛
- 冷鉢 冬瓜万頭と鱧の黄味煮
- 洋皿 豚スペアリブ柔煮
- 揚物 屋台コーナーにて天婦羅
- 焼物 うなぎ白焼きと車海老塩焼き
- 台物 千屋牛と夏野菜の焼きしゃぶ
- 御飯・椀物・香物・デザートは
バイキングコーナーから
お取りください。

吉備路会席

花衣

—はなごろも—

- 平日 お1人様(税込) 14,900円
- 和室(トイレ付) 16,000円
- 和室・洋室(バス・トイレ付) 16,550円
- ご夕食時 アルコール・ソフトドリンク飲み放題

宿泊カレンダー

8/10~8/15はお盆特別会席の日です。
マクロバイキングの日です。
6/30~7/4は休館日です。

6月

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

7月

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

8月

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

温羅鍋 御膳

平日限定のお得なプラン

料金 1泊2食付

- 和室(トイレ付) 12,800円(税込)
- 和室・洋室(バス・トイレ付) 14,000円(税込)

※ご予約は3日前までお願いいたします。

温羅とは

温羅とは鬼の意味です。「桃太郎伝説発祥の地」岡山県では、古くから風邪など季節の変わり目に取りやすい病気になる「邪気が入ってきた」と言われ、その邪気払いとして温羅「鬼」鍋を食べて鬼(病気)を体の外へ追い出していったそうです。サンロード吉備路の温羅鍋は千屋牛のスジ肉、森林鶏のつくねや豚肉などの具材が入ったどり辛仕立ての鍋となっております。また生姜やニンニクやニラ、お好みで唐辛子を入れて食べて汗も吹き出して毒素を排出します。先人の知恵から生まれた温羅鍋を食べて、美味しく体の中の毒素を退治しましょう!

—献立—

- 先附 時節物
- 造里 二種盛
- 蒸物 茶碗蒸し
- 揚物 天婦羅盛合せ
- 台物 総社温羅鍋
- 飯物 白ご飯
- 香物 二種盛
- 椀物 清まし汁
- 水物 盛合せ

お盆会席プラン 8/10~8/15はお盆特別料金になります。

お盆期間は、チラシに掲載されていない特別会席をご用意いたします。

- 【大人】和室(トイレ付) 18,700円
- 和室・洋室(バス・トイレ付) 20,000円
- 和洋室(バス・トイレ付) 20,650円
- 【小学生】11,000円
- 【幼児】6,500円

フリードリンク付き