

読売ライフ 平日ゆったりおすすめ旅

「読売ライフを見た」と言って、ご予約してください。

※写真はすべてイメージです。※1室大人2人以上でお申し込みください。

※1室大人2人利用時の大人1人の料金です。



料理人歴40年、味と心でおもてなしいたします

若山料理長

歴史と自然に包まれる彦根で、贅ぜいたく沢なひとときをお過ごしください。

1泊2食付き、税サ込み・入湯税込み

☎ 0749-22-8090

滋賀県彦根市松原町3759

電車 / JR彦根駅から無料送迎バスで約10分(要予約)

車 / 名神高速道路彦根ICから約15分

A 「季節の会席」プラン

旬の食材をお楽しみいただける会席コースです。



【9月、10月】秋刀魚幽庵焼き、前菜五種盛り、鯛・鮪・赤海老のお造り、蓮根あられ揚げ、きのご頭、牛しゃぶしゃぶの小鍋、A5ランク近江牛そぼろさきのご御飯、琵琶湖産シジミ赤出汁 ほか

	日～金曜	土曜・休前日
2人1室	14,400円	23,200円
3人1室	12,200円	20,450円
4人1室	11,100円	18,800円

B 「土地の恵み会席」プラン

選べるメイン・近江牛すき焼きまたは近江牛しゃぶしゃぶ



【9月、10月】松茸土瓶蒸し、前菜六種盛り、鯛・マグロ・赤貝・太刀魚のお造り、カレイの朴葉焼き、イチジクの利休蒸し、A5ランク近江牛すき焼きまたはしゃぶしゃぶの小鍋、A5ランク近江牛そぼろさきのご御飯、琵琶湖産シジミ赤出汁 ほか

	日～金曜	土曜・休前日
2人1室	16,600円	25,400円
3人1室	14,400円	22,650円
4人1室	13,300円	21,000円

C 「特別会席」プラン

本ずわい蟹姿盛りとA5ランク霜降り近江牛のすき焼き



【9月、10月】前菜六種盛り、鯛・マグロ・サーモン・太刀魚のお造り、焼き本ずわい蟹(半身)、A5ランク近江牛肩ロースと霜降り赤身肉の食べ比べ(すき焼き)、湯葉ちりめん御飯、琵琶湖産シジミ赤出汁 ほか

	日～金曜	土曜・休前日
2人1室	19,900円	28,700円
3人1室	17,700円	25,950円
4人1室	16,600円	24,300円

※10/1～11/30は大人1人1,000円増し ※11月からはメニュー内容が変わります ※お部屋タイプはホテルにおまかせいただくプランです。全客室レイクビューで、明るく落ち着いたお部屋になります ※朝食は和食膳です ※天候及び食材の流通量の状況により、近江牛を使用した料理が提供できない場合がございます。詳しくはホテルまでお問い合わせください

期間 2024年9月1日～11月30日

亀の井ホテル彦根

スタッフブログはこちら

