

秋冬宴会 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。
※当日のご利用が、8名様に満たない場合は、別途宴会室料を申し受け致します。

※フェイスタオル、バスタオル付 ※大人入湯税70円別
※宴会特定日A・Bは4,500円コースのみとなります
※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。



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・生湯葉)
- ◆お造り 特選五種盛り
(生鮪・生鯛・カンパチ・サーモン・ボタノ海老)
- ◆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 仙台魁の味噌汁
- ◆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)**

※飲み放題・カラオケなどのオプションプランは中面の「オプションプランのご案内」をご参照ください

同窓会

オプションプラン

「飲み放題Aコース」「集合写真」
「1次会カラオケ」「2次会プラン(100分)」
「宴会場看板」「部屋ドアカード」がセットで

お1人様 (税別) 男性 **4,600円** 女性 **3,800円**

あの頃に戻って
楽しくおしゃべり!!!



大江戸温泉物語
鳴子温泉 幸雲閣 宮城

〒989-6821 宮城県大崎市鳴子温泉幸湯17
TEL.0229-83-2329 FAX.0229-82-2632
<http://kounkaku.oedoonsen.jp/>

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 宮城

鳴子温泉

秋冬の宴

秋冬宴会プランのご案内

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。

New!

2017年3月1日

リニューアルオープン!!

ロビー
大浴場など
リニューアル



秋冬宴会 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。 ※当日のご利用が8名様に満たない場合は、別途宴会料を申し受け致します。

※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。



雅の膳

※写真はイメージです

大人8名様より受付

12,000円より

※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 女将の梅酒
- ◆前菜 季節のおすすめ三種盛り
- ◆お造り 特選三種盛り
(フランス産伊勢海老・生鮓・鯛・あしらい一式)
- ◆鍋物 牛すき煮鍋
(仙台黒毛和牛・白菜・しめじ・えのき・長葱・水菜)
- ◆煮物 栞飯頭・銀鮓・さや
- ◆焼き物 海鮮陶板焼き
(海老・帆立・鮭・舞茸・獅子唐)
- ◆揚げ物 カレイの唐揚げ
- ◆蒸し物 茶わん蒸し
- ◆食事 宮城県産ひとめぼれ
- ◆汁物 もだしの味噌汁
- ◆香の物 おすすめ三種盛り
- ◆水菓子 メロン・ブドウ・オレンジ

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10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				

2017年11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		

2017年12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						

2018年1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			

2018年2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			

2018年3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

	平日	白	華やぎの膳コース	雅の膳コース
宴会特日A	黄	10,000円	12,000円	14,000円
宴会特日B	緑	12,000円	14,000円	14,000円

※上記料金は1室大人4名様以上でご利用の場合のお一人様の料金です
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)

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)・お饅頭・焼酎(芋・麦)
ウイスキー・ソフトドリンク(炭酸水含む)

飲み放題プランB

2時間 2,000円(税別)/1名
瓶ビール(中瓶)・お饅頭・焼酎(芋・麦)
ソフトドリンク(炭酸水除外)



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

会議室

1時間 3,000円(税別)/1室
最大40名様利用可能

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。



華やぎの膳

- ◆前菜 季節のおすすめ三種盛り
- ◆お造り 調理長おすすめお造り四種盛り
(生鮓・鯛・銀鮓・ホタテ海老・あしらい一式)
- ◆鍋物 牛すき煮鍋
(仙台黒毛和牛・白菜・しめじ・えのき・長葱・水菜)
- ◆煮物 栞飯頭・銀鮓・さや
- ◆焼き物 海鮮陶板焼き
(海老・帆立・鮭・舞茸・獅子唐)
- ◆揚げ物 カレイの唐揚げ
- ◆蒸し物 茶わん蒸し
- ◆食事 宮城県産ひとめぼれ
- ◆汁物 もだしの味噌汁
- ◆香の物 季節のおすすめ三種盛り
- ◆水菓子 メロン・ブドウ・オレンジ

大人8名様より受付

10,000円より

※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。