

トップクラスの最高級貝 前浜より届く磯の香り。  
小ぶりで歯ごたえ抜群の活きた「蝦夷あわび」を  
お好きな調理法で堪能！

○北海道の冷たい海・地元日本海の荒波の厳しい環境で育つ為身の締まった極上のあわびを  
活きたままで入荷し料理致しております。

【プラン内容】

江差産、海の幸・山の幸を活かした数々の郷土料理のほか、日本海の荒波と冷たい海で育ち、  
ギュッと身の引き締まった「極上のあわび」を4種類のお料理の中よりお選び下さい。

- ・磯の香りと香ばしさ広がる前浜産、【蝦夷鮑の網焼き】
- ・じっくり蒸し上げ、旨みを凝縮、【鮑の酒蒸し】
- ・お出汁で煮込み、さらに美味しく、【鮑のやわらか煮】
- ・鮑でとる極上のお出汁で炊いた、【鮑御飯】



【料金例】 サービス料、税金込

- ・ 1室2名様ご利用 お1人様 ¥40,000 円
- ・ 1室3名様ご利用 お1人様 ¥35,000 円
- ・ ご滞在中のお飲み物は全て料金に含まれております。



・ お電話

0139-52-2020

・ メール

[hiyama@bz03.plala.or.jp](mailto:hiyama@bz03.plala.or.jp)

・ 受付時間

朝9:00～夜21:00 まで 年中無休

担当：熊谷

・ 期間限定

24年1月19日～3月31日までのご宿泊  
満室などご予約不可日が発生する場合がございます。  
ご了承の程お願い申し上げます。