

大人お一人様 1泊2食 宿泊プラン表	【楓の間】			【檜の間、桜の間】		
	平日	金曜日	休前日	平日	金曜日	休前日
【どんちっちカレープラン】 お造り・どんちっちカレーの姿揚げ・肉料理						
【梅コース・量控えめ】肉料理無し	13,200円 (税抜12,000円)	14,300円 (税抜13,000円)	15,400円 (税抜14,000円)	14,300円 (税抜13,000円)	15,400円 (税抜14,000円)	16,500円 (税抜15,000円)
【竹コース】地元ブランド豚のせいろう蒸し	14,300円 (税抜13,000円)	15,400円 (税抜14,000円)	16,500円 (税抜15,000円)	15,400円 (税抜14,000円)	16,500円 (税抜15,000円)	17,600円 (税抜16,000円)
【松コース】国産牛ステーキ	15,400円 (税抜14,000円)	16,500円 (税抜15,000円)	17,600円 (税抜16,000円)	16,500円 (税抜15,000円)	17,600円 (税抜16,000円)	18,700円 (税抜17,000円)
【高級魚・のどぐろプラン】 お造り・のどぐろの塩焼き・肉料理						
【梅コース・量控えめ】肉料理無し	16,500円 (税抜15,000円)	17,600円 (税抜16,000円)	18,700円 (税抜17,000円)	17,600円 (税抜16,000円)	18,700円 (税抜17,000円)	19,800円 (税抜18,000円)
【竹コース】地元ブランド豚のせいろう蒸し	17,600円 (税抜16,000円)	18,700円 (税抜17,000円)	19,800円 (税抜18,000円)	18,700円 (税抜17,000円)	19,800円 (税抜18,000円)	20,900円 (税抜19,000円)
【松コース】国産牛ステーキ	18,700円 (税抜17,000円)	19,800円 (税抜18,000円)	20,900円 (税抜19,000円)	19,800円 (税抜18,000円)	20,900円 (税抜19,000円)	22,000円 (税抜20,000円)

◆ 1月からの期間限定プラン ◆ (蟹の入荷がない場合ご予約不可。蟹がなくなり次第終了)

【鳥根県隠岐・松葉蟹1/2杯プラン】	お造り3種・隠岐松葉蟹お1人様1/2杯・肉料理(2人~3人で1杯の「蒸し蟹」をお出しします。)
【梅コース・量控えめ】肉料理無し	毎年1月~隠岐松葉蟹プランの受付をしており、蟹の仕入れができ次第、蟹プランの販売いたします。その際は、HPまたはSNSにてお知らせいたします。 ※仕入れ価格の高騰などで蟹プランが提供できない場合がございます。
【竹コース】国産牛ステーキ	
【松コース】のどぐろ塩焼き、国産牛ステーキ	

【大型連休・期間限定プラン】(GW・お盆・年末年始)	【楓の間】	【檜の間、桜の間】
【亀コース】カレーの唐揚げ・国産牛ステーキ	19,800円 (税抜18,000円)	20,900円 (税抜19,000円)
【鶴コース】どぐろの塩焼き・国産牛ステーキ	23,100円 (税抜21,000円)	24,200円 (税抜22,000円)

【楓の間】	和室 10.5畳 (6畳+4.5畳)
楓の間は、景色が川側ではないこと、洗面台とお手洗いが共同という点から「訳あり客室」として、お値段を少しお安くしております。 和ベッドや設備サービスは他のお部屋と変わりはありません。	

※表示料金は、大人お一人様の宿泊料金となっております、別途、入湯税(150円)入浴料(250円)が必要です。
 ※入湯料は、11月より350円となります。
 ※宿泊コース名の名前はメイン料理となります。
 ※それぞれのプランには《梅、竹、松》3コースがあります。
 ※【大型連休・期間限定プラン】は2コースとなります。

※夕食は基本8品、又は9品のお料理となります。
 ※当館ののどぐろは、塩焼きで提供しております。
 ※松葉蟹は1杯を2~3人で分ける形となります。
 ※当館の松葉蟹は、蒸し蟹で提供しております。
 ※お子様は「旅館貸切プラン」時のみご宿泊可能となります。

※客室 和ベッド数	
3F【檜の間】	和ベッド3台
2F【楓の間】	和ベッド2台
2F【松の間】	和ベッド2台
2F【桜の間】	和ベッド2台
合計：和ベッド 9台	

源泉かけ流し宿 山根旅館【旅館貸切プラン・6名～9名様】料金一覧表 (PDF)

※2022年10月

大人お一人様 1泊2食 宿泊プラン表	【全客室：ベッド総数 9台】		
	平日	金曜日	休前日
【どんちっちカレープラン】 お造り・どんちっちカレーの姿揚げ・肉料理			
【梅コース・量控えめ】肉料理無し	14,300円 (税抜13,000円)	15,400円 (税抜14,000円)	16,500円 (税抜15,000円)
【竹コース】地元ブランド豚のせいろ蒸し	15,400円 (税抜14,000円)	16,500円 (税抜15,000円)	17,600円 (税抜16,000円)
【松コース】国産牛ステーキ	16,500円 (税抜15,000円)	17,600円 (税抜16,000円)	18,700円 (税抜17,000円)
【高級魚・のどぐろプラン】 お造り・のどぐろの塩焼き・肉料理			
【梅コース・量控えめ】肉料理無し	17,600円 (税抜16,000円)	18,700円 (税抜17,000円)	19,800円 (税抜18,000円)
【竹コース】地元ブランド豚のせいろ蒸し	18,700円 (税抜17,000円)	19,800円 (税抜18,000円)	20,900円 (税抜19,000円)
【松コース】国産牛ステーキ	19,800円 (税抜18,000円)	20,900円 (税抜19,000円)	22,000円 (税抜20,000円)

お子様料金 税込み		全日	大型連休
【小学生】	定食・布団あり	9,000円	10,000円
【幼児】	お子様ランチとベッド	6,600円	7,700円
【幼児】	お子様ランチのみ	5,500円	6,600円
【幼児】	ベッドのみ	2,200円	3,300円
【乳児】	食事・布団なし	1,600円	2,200円

※お子様は「旅館貸切プラン」時のみご宿泊可能となります。

※全日：平日・金曜日・休前日時のお子様一人の料金となります。
 ※大型連休：GW・お盆・年始年末時のお子様一人の料金となります。
 ※お子様料金 全て税込み価格となっております。

※夕食・小学生様はミニお子様和会席となります。
 ※幼児様はお子様ランチとなります。
 ※お子様用の浴衣、寝間着は当館にはございません。
 ※お食事処では幼児用、乳児用の椅子はそれぞれご準備しております。

◆ 1月からの期間限定プラン ◆ (蟹の入荷がない場合ご予約不可。蟹がなくなり次第終了)	
【島根県隠岐・松葉蟹1/2杯プラン】	お造り3種・隠岐松葉蟹お1人様1/2杯・肉料理
【梅コース・量控えめ】肉料理無し	毎年1月～隠岐松葉蟹プランの受付をしており、蟹の仕入れができ次第、蟹プランの販売いたします。その際は、HPまたはSNSにてお知らせいたします。 ※仕入れ価格の高騰などで蟹プランが提供できない場合がございます。
【竹コース】国産牛ステーキ	
【松コース】のどぐろ塩焼き、国産牛ステーキ	

【大型連休・期間限定プラン】(GW・お盆・年末年始)	【全客室】
【亀コース】カレーの唐揚げ・国産牛ステーキ	20,900円 (税抜19,000円)
【鶴コース】どぐろの塩焼き・国産牛ステーキ	24,200円 (税抜22,000円)

※入湯税大人お一人様あたり150円 (子供無料)
 入湯料大人お一人様あたり250円 (子供無料) 11月より350円となります。
 を別途現地にて頂戴致しますので予めご了承くださいませ。
 ※大人6名様からの受付となります。
 ※ご宿泊人数は**6名様～9名様**までのご利用となります。
 ※お子様がられる場合は、事前にお知らせください。

※客室 和ベッド数	
3F【檜の間】	和ベッド3台
2F【楓の間】	和ベッド2台
2F【松の間】	和ベッド2台
2F【桜の間】	和ベッド2台
合計：和ベッド 9台	