

MINI! ミニ 会議室がオープンしました!

オンライン会議や
ミーティングに



Wi-Fi完備!
ワーケーション
にも

2022年1月、会議室がオープンしました。
オンライン会議やセミナーの分科会、ミーティ
ングなどマルチに対応する、小回りの利く少人数向
けの5つの空間は、Wi-Fi完備でワーケーション
にも最適です。
またカラオケルームとしても利用可能で、多目的
にお使いいただけます。

瑠璃光(5か所)1名~20名程度まで 可
葉渡莉(2か所)1名~15名程度まで 可

会議室としてご利用の場合

**オープン記念
キャンペーン**
フリータイム **無料!**

期間:2022年4月1日(金)~2022年10月31日(月)

【対象】当グループプランをご利用のお客様
【内容】1ヶ所を1回無料でご利用いただけます。
【営業時間】 8:00~18:00 1室あたり 1,100円
18:00~22:00 1室あたり 1,650円
※カラオケ利用の場合は別料金となります。

カラオケルーム
としても利用OK!

安心・安全! //

会議も宴会も自由自在!

リモート会議はもちろん、お客様の安心安全を第一に、会議レイアウト
を自由にカスタマイズいただけます。

会議

Wi-Fi完備で
オンライン会議も
おまかせください
一人1テーブル
可能です
ソーシャルディスタンス
にも配慮します。



レイアウト自由!
分割会議も可能です。



スクール形式

宴会

収容人数をおさえたゆとりの宴会レイアウト
分割も可能です。アクリル板など、会場内は安心の対策を行っています。

アクリル板あり



川の字スタイル

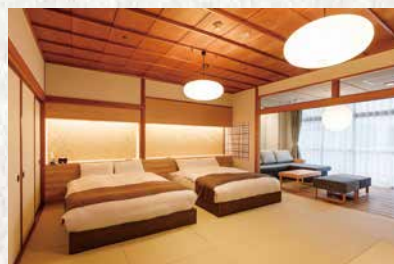


テーブルスタイル

月の棟11室を 和洋室にリニューアル

ツイン・シングル
6室も改装

2022年1月、月の棟の11室を、和室にツインベッドを備えた快適な和洋
室にリニューアルしました。ベッドはゆとりのダブルサイズ。アウトマン付
ソファは、ソファベッドとしても利用可能です。(事前手配要) 2月には
ツイン・シングルも心地よい客室に生まれ変わります。



月の棟リニューアル和洋室大部屋

【通常料金】(税込)
月の棟リニューアル客室
月の棟料金 + お一人様 2,200円
ツインルーム R/C 16,500円
シングルルーム R/C 11,000円



月の棟リニューアル和洋室



ツインルーム



シングルルーム

2022年
4月1日
より



瑠璃光 葉渡莉 全室禁煙になります。
館内に喫煙ブース(2ヶ所)を設置しています。
※葉渡莉は既に全室禁煙化しています。



アクセス

金沢より
JRで.....約30分
お車で.....約60分

大阪より
JRで.....約2時間15分
お車で.....約3時間

東京より
飛行機で...約1時間
JRで.....約3時間
お車で.....約5時間40分

名古屋より
JRで.....約2時間
お車で.....約2時間30分



瑠璃光

〒922-0295 石川県加賀市山代温泉19-58-1
Tel 0761-77-2323 Fax 0761-77-3821
https://rurikoh.jp/



葉渡莉

〒922-0254 石川県加賀市山代温泉通り17
Tel 0761-77-8200 Fax 0761-77-1900
https://hatori.jp/



瑠璃光



葉渡莉

春夏 団体プラン

[令和4年4月~10月]8名様以上



8名様より承ります [ご利用期間] 令和4年4月1日(金)～10月31日(月)

早割 90日前 500円割引

大型割 50名様以上 500円割引

※併用可能です。
※夕食日帰りは除きます。

・表記料金はお一人様1泊2食付、サービス料込、入湯税150円別 (日帰りは50円)です。
・掲載の料理写真はイメージです。仕入れ等の都合により料理内容や器が異なる場合がございます。



季の薫り

月の棟 スタンダード客室
13,200円 (消費税込)
[本体価格] 12,000円

ときのかおり



風の棟 デラックス客室
17,600円 (消費税込)
[本体価格] 16,000円



露天風呂付 星の棟
スイート客室
22,000円 (消費税込)
[本体価格] 20,000円



夕食日帰り
11,000円 (消費税込)
[本体価格] 10,000円

グレードアップ料理!
お一人様
プラス4,400円 (消費税込)
(グレードアップ料理の一例)
「能登豚ロース鍋」が
「A4和牛もも肉鍋」
に変更

宴会 飲み放題 [120分]

ライトコース
お一人様 2,750円 (消費税込)
チューハイ各種、ハイボール、焼酎(麦・芋)、
日本酒(冷酒・燗酒)、ノンアルコールビール、
ソフトドリンク各種

スタンダードコース
お一人様 3,300円 (消費税込)
上記+ビール(中瓶)+ワイン(赤・白)

好評です!
冷蔵庫開放
オプション
お一人様プラス
1,100円 (消費税込)
※1室6,000円相当

好評です!
料理オプション
(各消費税込)



のど黒の塩焼き 3,795円



牛ロース鉄板焼 3,795円



鮑踊り焼き 4,427円



かに姿盛り 9,867円

1名1室もOK! (各税込)
5名1室 定員料金と同料金
4名1室
3名1室 +1,100円
2名1室 +4,400円
1名1室 +9,900円
次の間付 +1,100円

平日
10月 +1,100円 (消費税込)
休前日
4・5・7月 +1,100円 (消費税込)
6・8・9月 +2,000円 (消費税込)
10月 +5,500円 (消費税込)
GW4/29～5/4、
お盆8/11～8/14
+2,200円 (消費税込)

夕食日帰り
9,900円 (消費税込)
[本体価格] 9,000円

褒味 満彩 御献立
食前杯 ミツバチの詩工房
柚子蜜シトース
先付 胡麻豆腐
青菜浸し
御造り 鮮炙り 鯛 甘海老
生海菜 本桶で作った加賀醤油
煮物 加賀野菜のつべ汁
海鮮フイヤーベース仕立
揚げ物 能登豚の米粉こうじ蒸し
焼物 鰯の野菜ムース掛け焼
水物 果物ゼリー



萩の棟 スタンダード客室
12,100円 (消費税込)
[本体価格] 11,000円

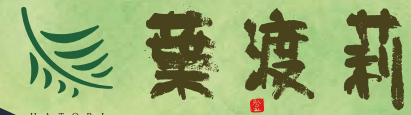


露天風呂付 楓の棟
スイート客室
20,900円 (消費税込)
[本体価格] 19,000円

藤の棟 デラックス客室
15,400円 (消費税込)
[本体価格] 14,000円



グレードアップ料理!
お一人様 プラス4,400円 (消費税込)
(グレードアップ料理の一例)
「能登豚のこうじ蒸し」が
「A4和牛と能登豚のこうじ蒸し」
に変更



褒味 満彩

ほうみまんさい



季の薫り 御献立
食前杯 身体に優しい自家製
相模湾産アサリとリンゴ
座付 季節の旬菜
2種盛り
季節の焼物
制脩 本日の鮮魚盛合せ
3種盛り
あしらい
進肴 かき味噌煮浸し
野菜煮菜め
加賀連根掛け
口替り 越前風神茶蕎麦
鴨つみれ 花鮎
ぶかけ出汁
強肴 鮑魚汁蒸し
若芽寄せ
酢締玉葱
枸杞の実 酢味噌
和風豚ロース
能登豚油豚骨鍋
スタミナ野菜
食事 季節の釜飯
昆布
浅利・牛蒡
留枕 清汁仕立て
つみれ 玉麩 三ツ葉
盛り合せ
季節のデザート
生クリーム ミント
クラッシュゼリー
水物