



# オーナーの皆様へ

## 年末年始料金のご案内

### 今年、調理長交代後初の年末年始！！

料理や配膳、フロントに関して、ご意見ご感想がありましたらぜひ申しつけてください。  
 お客様にご意見いただく事でより良くしていきたいと考えております。  
 客室内テーブル上のインフォメーション（グレーの表紙）にアンケートが入っておりますので  
 そちらもご活用くださいませ。

#### お願い

- ・期間中は優待券のご利用がいただけません。
- ・一名一室利用料金は左記期間中 **+5,000円**となります。
- ・キャンセル料は年末年始に限り10日前よりかかります。  
 12月20から4日前・・・70%  
 3日前より・・・100%

ご宿泊者	12/31~1/3宿泊	備 考
オーナー様	19,500円	税込・入湯税別
ご紹介者様	25,000円	税込・入湯税別
提携会員様	26,000円	由布院・DS会員様
小学生	12,500円	税込
幼児	7,000円	税込



サロ

※定員大人16名程  
 ※食事会のみでのご利用 **¥3,300**  
 ※食事会とカラオケの利用 **¥5,500**  
 ※飲食物のお持ち込みはご遠慮ください。  
 ※カラオケは22時までとなります。

※定員30名程  
 ※10名までのご利用 **¥5,500**  
 ※11名以上21名未満 **¥7,700**  
 ※21名以上でのご利用 **¥13,200**  
 ※お持ち込みの制限はございません。  
 ※ご利用時間は23時までとなります。



娯楽室

個室

# 忘年会やお祝い事にぜひ

## ご予約は

ソサエティへのご予約・お問い合わせ・キャンセルや変更等は下記時間内をお願いいたします。

『 9 : 0 0 ~ 1 8 : 0 0 』

- ・ご宿泊予定月の2カ月前よりご予約いただけます。  
例) 12月31日宿泊予定の場合・・・10月1日よりご予約いただけます。
- ・キャンセル料はご宿泊予定日の3日前より発生いたします。

※当日に到着が遅れる場合、18時を過ぎる場合はご連絡をお願いいたします。

10月1日(日)

1月31日(水)

# 温かい「鍋」

いかがでしょうか？

## 鶏鍋



- ・前菜
- ・刺身・酢の物
- ・野菜盛・うどん
- ・肉盛り・デザート



※写真は鶏鍋の2人前のイメージです。

みやまプランにプラス¥1,210  
(税サ込)

桜島で育った鶏を使い、鰹出汁とガラスープを白味噌仕立てにしました。

あっさりとした鶏の旨味と出汁の相性が抜群のヘルシー鍋！

## 豚しゃぶ鍋

- ・前菜
- ・刺身・酢の物
- ・野菜盛・うどん
- ・肉盛り・デザート

みやまプランにプラス¥1,210  
(税サ込)

鰹出汁とガラスープの合わせ出汁と鹿児島県産の黒豚肉の旨味が合う！

豚肉には糖質をエネルギーへ変換するために必要なビタミンBが豊富に含まれています。豚しゃぶでしたらお肉が苦手な方も、出汁や野菜と一緒においしく召し上がれること間違いなし！

## すき焼き鍋

- ・前菜・刺身
- ・うどん・肉盛り
- ・野菜盛・酢の物
- ・デザート

みやまプランにプラス¥2,420  
(税サ込)

鹿児島県産の牛肉を使い、少し甘めに仕上げてあります。

調理長おすすめのお山芋・卵を溶いたもので召し上がってください。

\*上記は大鍋プランです。会席ではありません。2名様からご予約を承ります。

\*ご予約はご宿泊予定日の3日前までをお願いいたします。それ以降ではご準備できない場合がございます。

\*白ごはんは別注となります。(¥220)

## 宴会・夕食時間について

レストランご利用時の利用時間についてお客様へお願い申し上げます。

利用時間は、食事開始より2時間までをお願いいたします。

お時間前になりましたら、係より案内をさせていただきます。お客様につきましてはご協力の程よろしく  
お願いいたします。

※なお、レストランの営業時間は21:30までとなります。

## 休館日について

館内の補修・整備の為、下記日程にて休館日とさせていただきます。ご了承くださいませ。

**2023年12月5日～2023年12月6日終日まで**

お問い合わせ・ご予約に関しましては、休館日後の12月7日午前9時より対応させていただきます。  
(ご予約時間：9時～18時まで)