

# 湖側客室 囲炉裏部屋&里山会席

北海道の夏を代表する食材をふんだんに使い旬の素材の旨さと  
香りをそのままに阿寒湖荘ならではの創作料理として仕上げました。  
ぜひ、ご堪能ください。

ホテル阿寒湖荘 総料理長 本田正之



## 湖側客室囲炉裏部屋全10室

全10室ご用意。癒しの空間。「里山会席」はお二人でくつろげる心温まる  
「囲炉裏部屋」をご利用いただけます。

## 夏の里山会席プラン

■ご利用期間 2013年6月1日(土)~8月31日(土)

### 囲炉裏部屋特別プラン(2名様1室ご利用限定)

■1泊2食付ご宿泊料金 お一人様 **18,000円**

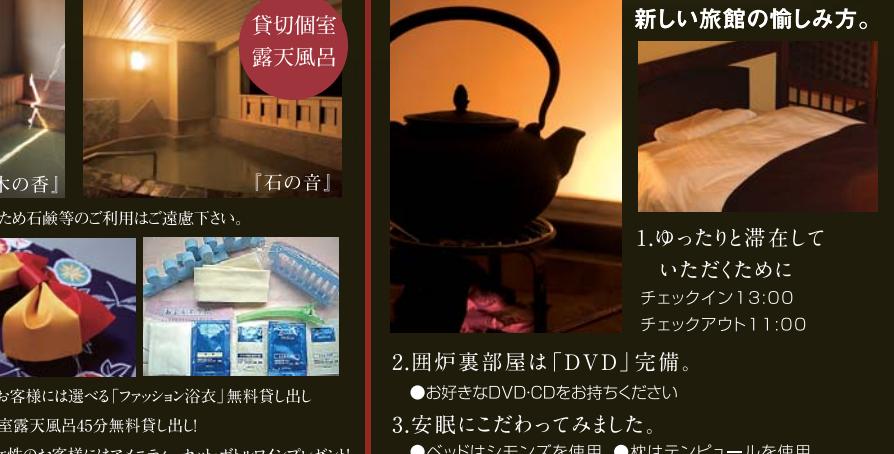
※ご宿泊料金はすべて税金・入湯税込みの価格となっております。

※休前日はお一人様2,000円増しとなります。

※2013年8月11日~15日にご利用の場合は、お一人様5,000円UPとさせていただきます。

「里山会席プラン」はホテル阿寒湖荘のみの企画です。

里山会席  
ご利用のお客様に  
お得な特典付!



**女性のお客様にはヘルシーレンタル**  
【女性のお客様特典】ボトルワイン(ハーフ)アメニティセットプレゼント・浴衣無料貸出し

- ① 前菜 あばがど、胡瓜、ベーコン、温玉
- ② 造り 鮨、牡丹えび、平目、あしらい
- ③ 焼物 サーモンの共焼き、サツマイモ
- ④ 鍋物 海鮮しゃぶしゃぶ
- ⑤ 煮物 えびの黄身煮、青味
- ⑥ 蒸物 十勝美牛、ソース煮
- ⑦ 揚物 かにと野菜の包み揚げ 紅塩で
- ⑧ 食事 姫鱈の押し寿司
- ⑨ デザート 百合根のモンブラン、苺、ミント

## おひとりづつ選べるご夕食プランです 夏の「大人の休日プラン」

ご利用期間 / 2013年6月1日(土)~8月31日(土)

一般客室(和室・和洋室)ご利用 2名様1室ご利用の場合

■1泊2食付ご宿泊料金 **15,000円**

3名様1室ご利用の場合大人お一人様 **14,000円** 4名様1室ご利用の場合大人お一人様 **13,000円**

※2013年8月11日~15日にご利用の場合は、お一人様5,000円UPとさせていただきます。

※ご宿泊料金はすべて税金・入湯税込みの価格となっております。



**男性のお客様には美酒堪能膳**  
【男性のお客様特典】日本の銘酒晩酌セット付

- ① 前菜 帆立と海老のソテー、じゃがいも
- ② 造り 間ぱち、サーモン、雲丹、あしらい
- ③ 焼物 大なんばんの鉢込み
- ④ 鍋物 北斗豚のちり風、野菜
- ⑤ 煮物 吉次の照煮、水玉野菜
- ⑥ 蒸物 冷し茶碗蒸し、生姜餡
- ⑦ 揚物 鰯の替わり揚げ、獅子唐、南京
- ⑧ 食事 かにの握り
- ⑨ デザート 白玉ぜんざい、白餡最中

ホテル阿寒湖荘特製  
**あるく爽健すーふ**  
夏のあるく爽健スープは  
フルーツトマトの冷製です

フレッシュなフルーツトマトと  
旬の白アスパラを使い  
後味すっきりと仕上げました。  
素材のおいしさが引き立つ、  
身体が喜ぶ冷製スープです。

