

本館・宿泊館

1泊2食付き

# 季節の宿泊プラン春

2024年4月1日(月)～5月31日(金)



きわみ  
極

高齢・障がい ¥12,200 から 一般 ¥14,700 から



はな  
華

高齢・障がい ¥10,700 から  
一般 ¥12,700 から



なごみ  
和

高齢・障がい ¥8,000 から  
一般 ¥10,000 から

- ・写真はすべてイメージです。・仕入れ状況により一部内容を変更する場合がございます。
- ・表示料金は1泊2食付き平日1室3名様以上でご利用の場合です。
- ・高齢者(65歳以上)・障がい者の方は証明になるものをご持参下さい。・料金は税込みです。



しあわせの村

<http://www.shiawasenomura.org>

しあわせの村

検索



お申し込み・変更等は、  
ご利用の3日前までにお電話にて承ります。

☎078-743-8000

(予約受付 9:00～18:00)

## 【1泊2食付きプラン料金】

| 極・旬の食材プラン |        | 平 日    | 休前日    |
|-----------|--------|--------|--------|
| 1名利用      | 高齢・障がい | 13,000 | 13,900 |
|           | 一 般    | 15,500 | 16,900 |
| 2名利用      | 高齢・障がい | 12,500 | 13,400 |
|           | 一 般    | 15,000 | 15,900 |
| 3名利用      | 高齢・障がい | 12,200 | 12,900 |
|           | 一 般    | 14,700 | 15,400 |
| 4名利用      | 高齢・障がい | 12,200 | 12,600 |
|           | 一 般    | 14,700 | 15,100 |
| 5・6名利用    | 高齢・障がい | 12,200 | 12,400 |
|           | 一 般    | 14,700 | 14,900 |

前菜：春野菜と桜海老のサラダ

造り：季節の三種盛合わせ

煮物：季節の饅頭 桜麩 青身

強肴：桜鯛の桜蒸し

台物：黒毛和牛の豆乳小鍋

蒸物：茶碗蒸し

食事：兵庫県産コシヒカリ 赤出汁 香の物

水皿：デザート盛合わせ

| 華・地元の食材プラン |        | 平 日    | 休前日    |
|------------|--------|--------|--------|
| 1名利用       | 高齢・障がい | 11,400 | 12,200 |
|            | 一 般    | 13,900 | 15,200 |
| 2名利用       | 高齢・障がい | 10,900 | 11,600 |
|            | 一 般    | 12,900 | 14,200 |
| 3名利用       | 高齢・障がい | 10,700 | 11,400 |
|            | 一 般    | 12,700 | 13,900 |
| 4名利用       | 高齢・障がい | 10,700 | 11,200 |
|            | 一 般    | 12,700 | 13,700 |
| 5・6名利用     | 高齢・障がい | 10,700 | 11,000 |
|            | 一 般    | 12,700 | 13,500 |

前菜：季節の豆腐

造り：季節の三種盛合わせ

煮物：季節の饅頭 桜麩 青身

強肴：白鷺サーモンフライ トマトソース

台物：神戸ポークの豆乳小鍋

蒸物：茶碗蒸し

食事：兵庫県産コシヒカリ 赤出汁 香の物

水皿：季節の果物と甘味

| 和・お手軽プラン |        | 平 日    | 休前日    |
|----------|--------|--------|--------|
| 1名利用     | 高齢・障がい | 9,000  | 9,500  |
|          | 一 般    | 11,200 | 12,900 |
| 2名利用     | 高齢・障がい | 8,200  | 8,700  |
|          | 一 般    | 10,200 | 11,400 |
| 3名利用     | 高齢・障がい | 8,000  | 8,500  |
|          | 一 般    | 10,000 | 11,100 |
| 4名利用     | 高齢・障がい | 8,000  | 8,400  |
|          | 一 般    | 10,000 | 10,900 |
| 5・6名利用   | 高齢・障がい | 8,000  | 8,200  |
|          | 一 般    | 10,000 | 10,700 |

小鉢：日替わり小鉢

先付：季節の豆腐

造り：季節の二種盛合わせ

煮物：小芋・南瓜・海老・茄子・青身

焼物：季節の魚 口取り一式

揚物：天麩羅盛合わせ（海老・他三種）

蒸物：茶碗蒸し

食事：兵庫県産コシヒカリ 赤出汁 香の物

水皿：甘味



ハンバーグ  
サラダ  
揚物3種  
ご飯  
スープ  
デザート



ハンバーグ  
サラダ  
揚物3種  
お造り2種  
茶碗蒸し  
ご飯/スープ/デザート

| キッズプラン |     | 平 日   | 休前日   |
|--------|-----|-------|-------|
| 2名利用以上 | 障がい | 3,800 | 3,800 |
|        | 一 般 | 5,000 | 5,000 |

| お子様ご膳プラン |     | 平 日   | 休前日   |
|----------|-----|-------|-------|
| 2名利用以上   | 障がい | 4,800 | 4,800 |
|          | 一 般 | 6,000 | 6,000 |