

本館・宿泊館

2025年

7月19日(土) ▶ 8月30日(土)

一泊二食付

季節の宿泊プラン

夏



きわみ
極

高齢・障がい

¥12,800から 一般 ¥15,200から



はな
華

高齢・障がい ¥11,200から
一般 ¥13,600から



なごみ
和

高齢・障がい ¥8,900から
一般 ¥11,300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1室5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。



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)

しあわせの村 検索



Instagram



【プラン料金】

一室のご利用人数		極プラン	華プラン	和プラン
1名利用 (和・洋)	高齢・障がい	¥14,600	¥12,500	¥10,100
	一般	¥17,200	¥15,600	¥13,600
2名利用 (和・洋)	高齢・障がい	¥13,800	¥11,700	¥9,300
	一般	¥16,200	¥14,600	¥12,200
3名利用 (和・洋)	高齢・障がい	¥13,500	¥11,500	¥9,100
	一般	¥15,700	¥14,000	¥11,700
4名利用 (和・グループ°)	高齢・障がい	¥12,900	¥11,300	¥9,000
	一般	¥15,300	¥13,700	¥11,400
5・6名利用 (和・グループ°)	高齢・障がい	¥12,800	¥11,200	¥8,900
	一般	¥15,200	¥13,600	¥11,300

【お品書き】

極 旬の食材プラン

前菜：炙り鰻と新玉葱のサラダ
 造り：季節の四種盛合わせ
 煮物：季節の饅頭 青身
 強肴：金目鯛の照り焼き あしらひ
 揚物：穴子の天麩羅
 台物：黒毛和牛の蒸籠蒸し
 蒸物：茶碗蒸し
 食事：ご飯 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

先付：季節の豆腐
 造り：季節の三種盛合わせ
 煮物：季節の饅頭 青身
 焼物：鱈のソテー オリーブとアンチョビ
 揚物：鱈の天麩羅
 台物：神戸ポークの塩小鍋
 蒸物：茶碗蒸し
 食事：ご飯 赤出汁 香の物
 水皿：季節の果物と甘味

和 お手軽プラン

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 □取り一式
 揚物：天麩羅盛合わせ
 酢物：合鴨コース
 蒸物：茶碗蒸し
 食事：ご飯 赤出汁 香の物
 水皿：甘味

※仕入状況により内容が変更になります。

【お子様プラン】

キッズプラン

利用人数 (1室)	障害者手帳を お持ちの方	一般の方
2名以上利用	¥4,400	¥5,600



ハンバーグ
 サラダ
 揚物3種
 ご飯
 スープ
 デザート

お子様御膳プラン

利用人数 (1室)	障害者手帳を お持ちの方	一般の方
2名以上利用	¥5,400	¥6,600



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