

2026 9月1日(火)～11月30日(月)

本館・宿泊館

季節の宿泊プラン

秋



高年齢 障がい ¥13,000 から 一般 ¥15,500 から



高年齢・障がい ¥11,500 から
一般 ¥13,500 から



高年齢・障がい ¥8,900 から
一般 ¥11,700 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2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

しあわせの村

検索

<http://www.shiawasenomura.org>

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

極プラン

華プラン

和プラン

		通常期	繁忙期	通常期	繁忙期	通常期	繁忙期
一室 1名利用	高齢・障がい	13,800	14,600	12,000	12,500	9,700	10,100
	一般	16,300	17,200	14,500	15,600	12,700	13,600
一室 2名利用	高齢・障がい	13,000	13,800	11,500	11,700	8,900	9,300
	一般	15,500	16,200	13,500	14,600	11,700	12,200
一室 3名以上 利用	高齢・障がい	13,000	13,500	11,500	11,500	8,900	9,100
	一般	15,500	15,700	13,500	14,000	11,700	11,700

極 旬の食材プラン

先付：季節の豆腐
前菜：名残り鱧 サラダ仕立て
造り：四種盛合わせ あしらひ
煮物：季節の饅頭 紅葉麩
強肴：秋刀魚と松茸の幽庵焼き あしらひ
揚物：椎茸の海老詰めフライ
台物：黒毛和牛の味噌小鍋
蒸物：茶碗蒸し
食事：ごはん 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：三種盛合わせ あしらひ
煮物：季節の饅頭 紅葉麩
強肴：秋鮭の胡麻味噌焼き あしらひ
揚物：秋刀魚の梅紫蘇フライ
台物：神戸ポークの味噌小鍋
蒸物：茶碗蒸し
食事：ごはん 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：二種盛合わせ あしらひ
煮物：小芋・南瓜・海老・茄子・青味
焼物：季節の魚 口取り一식
揚物：天麩羅盛合わせ
酢物：合鴨コース
蒸物：茶碗蒸し
食事：ごはん 赤出汁 香の物
水皿：甘味



ハンバーグ
サラダ
揚物 3 種
御飯
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
御飯 / 赤出汁 / デザート

キッズプラン

		通常期	繁忙期
2名利用以上	障がい	4,200	4,400
	一般	5,400	5,600

お子様ご膳プラン

		通常期	繁忙期
2名利用以上	障がい	5,200	5,400
	一般	6,400	6,600

※仕入状況により内容が変更になります。

宿泊プランカレンダー

9 September

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

10 October

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

11 November

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

□ 通常期
繁忙期以外の日

■ 繁忙期

① 1/3 ~ 7/19・8/31 ~ 12/30 の間の土曜日
② 祝日の前日
③ 12/31、1/1・2、及び7/20~8/30