2026年5月6日～2027年3月31日

来満さま コース

うまいもん コース

小町 コース

要予約 鍋のチョイスができます

1団体様同一のチョイスとなります
5日前までのご予約をお願いいたします

❶比内地鶏のつくね入り きりたんぽ鍋　❷比内地鶏の塩ちゃんこ鍋　❸牛すき煮　❹八幡平ポーク しゃぶしゃぶ

要予約 追加料理 美味しさをもう一品

5日前までのご予約をお願いいたします

アワビ踊り焼き 3,300円（税込）　馬刺し 3,300円（税込）　ふぐ刺し 2,750円（税込）　リンゴシャーベット 990円（税込）

※お料理写真はイメージです
季節や仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

【料金】お一人様　1泊2食付	来満さまコース 平日料金（税込）	うまいもんコース 平日料金（税込）	小町コース 平日料金（税込）
4名様以上1室	18,700円	18,700円	16,500円

2名1室：2,200円増
3名1室：1,100円増
※記載の金額にはサービス料、消費税が含まれております
※別途お一人様入湯税150円が加算されます
【休前日】お一人様2,200円増
【プラン除外日】
2026年5/2～5/4　8/13～8/15　8/29
12/30～2027年1/2
※桜期間・夏祭り期間・紅葉期間等料金変わります

収穫期には
社員が育てた
来満農場の
新鮮な野菜を
一部使用します。

かづの牛
全国的にも希少な「日本短角種」。
脂肪分が少ない赤身肉で低カロリー
高タンパク、鉄分、ミネラルが豊富。

十和田湖高原ポーク「桃豚」
脂に甘みがあり、あっさりしている。
小坂町で育てられたブランド豚。

けいらん
冠婚葬祭などで出される鹿角の郷土料理。
鶏卵に見立て、中にはあんこ、クルミ、胡椒が
入っている。

秋田牛
お米を食べて育つことで、肉質が柔らかく、
肉汁が豊富で旨味が強い。
黒毛和牛のブランド牛。

八幡平ポーク
脂にコクがあり、さっぱりしている。
赤身のきめが細かく、ジューシー。

しそ巻き大 根
一つ一つ丁寧に
しそが手巻きされた
鹿角地方の独特な漬物。

天然蜂蜜
自社の養蜂場でとれた
天然蜂蜜。

要予約
120分 飲み放題 プラン

お一人様　3,300円（税込）
・ビール　・日本酒（お銚子）・焼酎
・ウイスキー　・ジュース　・ウーロン茶
※120分を超える場合、延長料を頂戴いたします。
※二次会は23時迄となります。
コンパニオン 2名～
※120分 1名　19,800円（税込）車代含む
※コンパニオン入館料 1名 3,300円（税込）

縄文のふる里　大湯温泉
ホテル鹿角
国際興業グループ HOTEL KAZUNO
〒018-5421 秋田県鹿角市十和田大湯字中谷地5-1
TEL. 0186-30-4111
電話受付時間 9:00～18:00　FAX. 0186-37-4000
ホームページをチェック！
https://www.h-kazuno.co.jp