



# グループ団体様向け 宿泊温泉プラン



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。

**かつの牛**  
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巻き込ま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。

## 来満さま コース

かつの牛と秋田牛食べ比べ  
あわび酒蒸しフカヒレ鍋  
比内地鶏の塩ちゃんこ

## うまいもん コース

きりたんぼ  
あわび酒蒸しフカヒレ鍋  
けいらん  
かつの牛と桃豚しゃぶしゃぶ

## 小町 コース

かつの牛陶板焼き  
十和田湖高原ポーク「桃豚」しゃぶしゃぶ

**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

①比内地鶏のつくね入り ②比内地鶏の塩ちゃんこ鍋 ③牛すき煮 ④八幡平ポークしゃぶしゃぶ  
きりたんぼ鍋

**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	<b>来満さま コース</b> 平日料金(税込)	<b>うまいもん コース</b> 平日料金(税込)	<b>小町 コース</b> 平日料金(税込)
4名様以上1室	<b>18,700円</b>	<b>18,700円</b>	<b>16,500円</b>

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

**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)