

この季節、この地でしか出会えない美味 冬の北陸で食す蟹

金沢の老舗料亭で「香箱蟹」を堪能



その美味しさは、
まさに「赤い宝石箱」

香箱蟹のイメージ(実際は並炊き香箱蟹御飯に調理して提供します)



内子

甲羅の中にある卵巣。濃厚で柔らかな舌触り

外子

メスの腹部にある卵。プチプチとした食感

おひとり一杯



香箱蟹御飯(一例/写真は2人前)

2日目昼食 山乃尾
「香箱蟹」とは卵を抱えたメスのズワイガニのこと。甲羅の中には未成熟卵の「内子」、腹部にはつぶつぶとした卵「外子」をたっぷり抱え、小ぶりながらも濃厚な味わいです。明治23年創業の金沢の老舗料亭「山乃尾」にて、器にもこだわった逸品をご堪能ください。
※料理内容は時期、仕入れ状況により一部変更となる場合があります

世界遺産・白川郷と古都・飛騨高山 冬の美景を訪ねて 岐阜 石川 “赤い宝石箱” 香箱蟹と飛騨牛に舌鼓 オールインクルーシブ「加賀屋別邸 松乃碧」3日間

10 同行 要2名 曜10名 相不可 05 一部 バス会社 北陸鉄道同乗

コース番号 35788-102

2名1室 旅行代金(おひとり)

185,000円～193,000円

出発日 11月 22(火)日
12月 4(日)・16(金)・20(火)日
1月 20(金)・25(水)日
2月 3(金)日 赤色は催行決定

(無印185,000円、○印193,000円)
※3名1室ひとり5,000円引き

東京(9:00～10:00発)→品川・新横浜
→新幹線・グリーン車(禁煙)→名古屋
→特急・指定席→高山=飛騨高山
(古き良き町並み)=白川村・御宿 結の
庄(泊) ※世界遺産・白川郷の玄関
口に立つ、匠の技が織りなす合掌造り
を模した佇まいの湯宿。肌触りの良い
温泉の入浴と飛騨牛を含む飛騨郷土
料理の夕食をお楽しみください 〇〇〇〇

白川村または飛騨高山温泉=白川郷(日本の原風景が広がる世界遺産の合掌
造り集落)=金沢 山乃尾(美食家たちを唸らせる老舗料亭にて香箱蟹御膳の昼
食)=大樋美術館(ロクロを使わない大樋焼の展示/大樋焼歴代茶碗でお呈
茶)=和倉温泉・加賀屋別邸 松乃碧(泊)

※前田家ゆかりの茶室のある庭園や、輪島塗、九谷焼、加賀友禅、金箔など加
賀の伝統美で統一されたまるで美術館のような大人のための宿 朝星夕

和倉温泉(11:00のチェックアウト後、和倉温泉街での七福神めぐりにご案内)=
3 (加賀屋別邸 松乃碧・無料送迎バス/約10分)=和倉温泉=特急・指定席=金
沢=新幹線・グリーン車(禁煙)=大宮・上野=東京(17:52～18:28着) 朝〇〇

※「加賀屋別邸 松乃碧(施設総合評価95.0%)」は「極みの宿」です

美食家たちを魅了する香箱蟹を求めて冬の美景を旅しませんか。1泊目は飛騨高
山の名宿と、世界遺産の玄関口に立つ湯宿、お好みの旅館を選べます。2泊目は
リピーターも多い「加賀屋別邸 松乃碧」にてお寛ぎください。企画担当者:松崎水如



和倉温泉 加賀屋別邸 松乃碧

加賀の伝統美で統一された美術館のような館内、
飲み物などがすべて含まれたオールインクルーシブの宿で心癒されるひとときを。
夕食は、器にもこだわった皿の上の一期一会をお楽しみください。

※オーシャンビュー客室:お部屋(ベランダを除く)から見える海が境界のかなりの部分を占めている部屋



夕食(一例)

インクルーシブシステム

(一例) ※一部特別なものを除く

- ◆ロビーラウンジ…ドリンク・スイーツ
- ◆客室…冷蔵庫・ドリンクバー
- ◆茶室…呈茶
- ◆バー…ドリンク・お夜食
- ◆食事処…夕食・朝食時のお飲み物
- ◆湯あがりラウンジ…ドリンク・アイス



飛騨牛(1人前イメージ)

1日目夕食
湯宿で食す「飛騨牛」
岐阜県内で育てられたブランド和牛
「飛騨牛」は、美しい霜降り、きめ細や
かでやわらかい肉質とろける芳醇な
香りと味わいが特長です。コース番号
35788-102では、飛騨郷土料
理を、コース番号35787-102
102では和食会席料理で堪能く
ださい。

※写真はすべてイメージです

事前確認のご協力をお願い クラブツーリズムでは、安心してツアーにご参加いただけるよう、ご旅行のお申し込み時に次の内容を伺います。ご参加者全員の ①お名前 ②電話番号 ③郵便番号・ご住所 ④性別 ⑤生
年月日または年齢 ※おひとりでの参加の場合は、緊急時のご家族等の連絡先 事前にお調べのうえお電話くださると、スムーズにご予約いただけます。ご協力をお願い申し上げます。