

JRで行く 四国松山・道後温泉

や ま と や ほん てん

大和屋本店

★★★★★
5つ星の宿
観光経済新聞社認定

2015年「人気温泉
旅館ホテル250選」
に選ばれました。

2016.11▶2017.3

京阪神発着

問い合わせ番号
チラン11月

道後温泉本館のすぐ近く「大和屋本店」。創業慶応四年。
老舗旅館の伝統と新しいサービスへの挑戦をしつづけ、
大和屋本店は2017年プレ150周年を迎えます。

往復JR

(新大阪発着・限定列車・普通車指定席)

と 宿泊

(1泊2日)

で

ご旅行代金おとなおひとり様

26,400円~35,200円



道後のシンボル
道後温泉本館



大和屋本館館内露天風呂 心静かに落ち着ける内湯、野趣あふれる露天風呂。
(女性用「女郎花」)

泉質:アルカリ性単純温泉 効能:神経痛、健康増進など

大和屋本店の おすすめポイント

1 チェックイン
12:00、
チェックアウト12:00
で24時間ステイ。
ごゆっくりとお過ごし
ください。

2 いつでもお気軽にご用
意をお申し付けください。
フロア毎にサービススタッフが常駐
しております。

3 温泉で
リラクゼーション
夜は2時まで、翌朝は5時
からご入浴いただけます。

4 能舞台「千寿殿」 能楽体験講座。

17時半から能楽体験講座を開催します。
当プランで宿泊のお客様はどなたでも
参加できます。能面の説明や鼓を叩いたり
と約30分の貴重な体験、ぜひご参加
ください。※毎月数日間の休講日があります。詳しくはお宿へお問い合わせください。



5 選べる朝ごはん をご用意。

和食・洋食をチェックイン時に
お伺いします。



ご夕食 愛媛が産地!!スペシャル会席



愛媛の地元に感謝して、愛媛の
特別な食材を満載した会席料理を
ご用意しました。お楽しみください。

お品書き

- ◆お造り盛り合わせ
(愛媛特産鮮扇貝、愛媛の鱈、愛媛の鯛、鮪)
- ◆愛媛産野猪の中華風角煮
- ◆愛媛のブランド「愛鯛」の
ボワレソースクラム
- ◆愛媛県北のきじ肉の
オープン焼ディアブル風
- ◆愛媛産「甘とろ豚」の
ゴマまぶし揚げ中華ソース
- ◆茶そば ◆鯛飯 ◆香の物

※産地からの供給状況によりメニューが急遽変更となる
場合があります。あらかじめご了承ください。

大和屋本店プレ150周年企画

“大和屋本店 夕食後のデザートパフェ”

プレ150周年にちなんで
(おひとり様)
150円

グラスの大きさ
直径8cm・高さ16cm。
季節のフルーツを
使ったパフェです。

おひとり様から
お申し込みいただけます。
ご夕食後のデザートに
ご夕食会場でお召上がり
いただきます。グループで分けあって、
食べてもOK。食後の別腹も大満足。
久しぶりにパフェ、いかがですか。



7日以上先のご旅行は
電話で予約OK

お近くの日本旅行の各支店または下記お電話でご予約ください。

おとなびジパング電話予約センター



0570-666-631

一部のIP電話等からは

06-6347-9100

10月27日(木)9:30より受付開始

9:30~17:00
(日曜・祝日・
12/30~1/3は休業)

※ご出発まで7日未満のご旅行は、最寄りの
日本旅行・日旅サービス・日本旅行OMCの
各支店へ直接ご来店の上、お申込みください。

旅行代金には諸税・サービス料
等が含まれております。会員番号のご確認をさせていただきますので、
会員手帳をご準備の上、お電話ください

WEBで検索!

日本旅行 おとなび

検索

※WEB予約の際は、おとなび
会員登録(無料)が必要です。



