

おとな旅あるき旅

(テレビ大阪、2月18日(土)
18:30~放送)

※放送後も、テレビ大阪番組ホームページにてご紹介しています。ぜひご覧ください。

35 テレビ大阪



テレビ番組
「おとな旅あるき旅」で紹介!

三田村邦彦さんが三朝館に泊まり、三朝温泉を満喫しました。

問合わせ番号
チラシ2月

おとなび
Club DISCOVER WEST

ジパング
倶楽部

JR
JR西日本

三朝温泉 850年
浸ってよい、吸ってよい、飲んでよい、
三朝温泉

世界有数のラドン含有量を誇る三朝温泉。ラドンとはラジウムが分解されて生じる弱い放射線のこと。このラドンを身体に溶びると新陳代謝が活発になり、免疫力や自然治癒力を高める効果があります。これをホルミシス効果といい、体にいい温泉と保養目的の湯治場としても人気の温泉です。

女性限定 ばら妃乃湯

約200輪のバラの香りに包まれた優雅なひとときを。
(毎日15:00~22:00の間)

JRで行く

山陰・三朝温泉
— みささかん —

三朝館



「滝の湯」露天風呂

「庭の湯」露天風呂

千坪に広がる三朝館の庭園風呂。自家源泉かけ流し、三朝温泉随一の湯量を誇り、趣異なる十二の湯場で館内湯めぐりがお楽しみいただけます。

ご夕食

四季の彩り豊かな膳。華やぎとくつろぎの時間をお楽しみください。

おとなび・ジパング倶楽部会員様へのおもてなしの一品

地元の逸品
もさえびの塩焼(1部屋につき1人前)

塩をふり、短時間でさっと焙るシンプルな料理。香ばしい殻と中からぷりぷりの身。その食感がたまらない一品です。



イメージ(1人前)

〈もさえび〉 漁獲シーズンは9~5月。弾力のある食感や旨味が強く、甘味は甘えび以上とも言われています。鮮度劣化が早いので遠隔地への出荷が難しく、地元でしか味わえない食材です。「旅の思い出」に「逸品」をご夕食時にお楽しみください。



夕食一例

おしながき

- ◆食前酒 季節の物
- ◆先付 季節の先付
- ◆凌ぎ 季節の蓋物
- ◆造り 三種盛り
- ◆台の物 山海の寄せ鍋
- ◆油物 海老の天婦羅
- ◆蒸し物 茶碗蒸し
- ◆合鉢 季節の合鉢
- ◆酢物 ずわい蟹半身
- ◆食事 三朝米こしひかり
- ◆止碗 赤出汁
- ◆香の物 三種盛り
- ◆甘味 季節のデザート

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

7日以上先のご旅行は
電話で予約OK

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。

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

9:30~17:00
(日曜・祝日は休み)

一部のIP電話等からは06-6347-9100

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。

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。



旅行代金 おとなおひとり様 **基本代金** + **宿泊差額代金** + **JR利用差額代金**

2017.2 京阪神 西J4070023