

# JRで行く 四国松山・道後温泉

## 大和屋本店

★★★★★  
5つ星の宿  
観光経済新聞社認定  
「5つ星の宿」とは  
観光経済新聞社が  
独自に設けた認定基準  
を満たした宿です。

道後のシンボル「道後温泉本館」のすぐ近く。道後温泉屈指の老舗ながら、  
従来の和の粋と現在のサービスでお客様をお迎えいたします。  
「大和屋本店」は2018年創業150周年を迎えます。



外観イメージ

往復JR（新大阪発着・普通車指定席利用）と 宿泊（1泊2日）で

●ご旅行代金おとなびとり様

27,400円~36,800円

全日  
2~5名様  
同一料金

### お宿のご案内

24時間ステイ

室数 91室 IN 12:00 OUT 12:00

夕食 レストラン又は食事処

朝食 レストラン又は食事処

（朝食は和定食又は洋定食から  
チェックイン時お選びいただけます）  
※タ・朝食場所共お選びいただけません。

客室 和室、バス・トイレ付（10畳/2~5名）

交通 JR松山駅からお車にて約15分



客室一例

ゆったり感たっぷりのお部屋です。

### 「足湯」



「足湯」イメージ

檜を用いた足湯とは思えない上質感。道  
後の湯をお気軽に足湯でお楽しみいた  
だけます。

### 能舞台「千寿殿」



能舞台「千寿殿」イメージ

能楽の国松山のシンボル「千寿殿」。  
17時半から約30分間、能舞台体験講  
座を開催します。普段できない体験で  
す。旅の思い出にぜひご参加ください。  
※毎月数日間の休講日があります。ご了承ください。

### ご夕食 愛媛が産地!!スペシャル会席



媛っこ地鶏の醤油飯

甘とろ豚

愛鯛

大洲産アマゴ

鬼北熟成雄

五色素麺

愛媛の地元食材が満載。和食・洋食・中華の  
専門料理師によるコラボレーション会席。  
愛媛の自然豊かな環境で育った食材・味覚を  
たっぷりとお楽しみください。

◆前菜三種

◆お造り三種盛り

◆伊予の小京都「大洲（おおず）」産  
アマゴの甘辛煮

◆愛媛ブランド「愛鯛」のカダイフ巻き

◆愛媛ブランド「鬼北熟成雄」と

チーズ・ベーコンのコートレット

◆愛媛ブランド「甘とろ豚」の

アーモンド揚げ

◆松山名物 五色素麺 のにゅうめん

◆愛媛ブランド 媛っこ地鶏 の

松山名物醤油飯

◆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150周年企画

夕食後の  
デザートパフェ

おとな  
おひとり様  
150円  
（通常800円相当）

昨年大好評！

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  
でお召し上がりいただき  
ます。グループで分けてあ  
って食べてもOK。  
食後の別腹も大満足！

ご旅行プランと一緒に申し込めます。

コースコード ①C券（券価）4070093-002（※）利用日利用人数分予約



イメージ

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。  
大阪予約センター（おとなびジパング電話予約センター）



0570-666-631

9:30~17:00/土曜・日曜・祝日も営業  
一部の  
IP電話等からは ☎06-6347-9100  
WEBで検索！

ご同行者も同一代金でご参加OK!

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





