

年間ベストプランニング大賞受賞

団体・グループ様に四国味覚めぐり会席プランが新登場！

期間/2024年4月1日(月)～9月30日(月)

※除外日:GW、お盆、3連休及び特定日、臨時休館日等

食の宝庫 四国四県のグルメが集結！

愛媛の県魚 真鯛のフルコース(お造り、兜煮、鯛めしなど)

愛媛ブランド 甘とろ豚と香川 讃岐うどんの寄せ鍋風

高知名物 鯉のたたき

徳島ブランド 阿波尾鶏のグリルステーキなど

道後で湯ったりしながら、大賞受賞料理で

四国四県の味覚めぐりを存分にお楽しみください

★8名様以上で個室又は宴会場をご用意(無料)

★飲み放題プランもあります(120分/+3,300円)

※時期により、料理内容、器など変更する場合があります



お一人様 **6,600円** ※金・土・日は+550円



ダブル受賞
エリア唯一!!



プロが選ぶ
日本のホテル・旅館100選
2024 主催:旅行新聞新社

〒790-0858 松山市道後姫塚100

お問合せ先 **☎089(947)5111**

道プリ特選会席も好評！

お造りほか県魚 真鯛料理、厳選和牛(A4ランク以上)のすき焼、活き鮑の酒蒸し…まさに贅沢材料の饗宴をご堪能いただけます
かつて子規や漱石が愛した風呂吹き大根には、子規の好物 鰻をトッピングし、フカヒレ入り茶碗蒸しなども添えています
また、愛媛県は鱧の水揚げ量が日本トップクラスの名産地でもあり、祇園祭が別名鱧祭りと呼ばれるほど古くから関西でも愛されています
栄養価の高い本場・愛媛の鱧を匠の技術で骨切りし、焼き目を付けてお吸い物として提供させていただきます
宿名物 鯛めしとともに香りもお楽しみください



お一人様 **9,900円** ※金・土・日は+550円



メイン浴槽

リキュアルの大浴場

← 夕・夜 男性

→ 夕・夜 女性



メイン浴槽



ハイブラバス



ジェットバス



ロウリュサウナ



シルクバス



スチームサウナ



開放感あふれる 庭園露天風呂



左の湯 釜、瓶、小判、檜、石切



右の湯 岩、八角檜、寝風呂



源泉かけ流しの足湯・手湯



お城のような内観



2024.7.11
道後温泉本館
全館営業再開



食事会場(一例)



客室(一例)