

【御開帳期間中、下記1~4につきましてはご予約いただけませんのでご注意ください】

1. ご会食(夕食のみ食事会)
2. 写経
3. 1名様のご宿泊
4. 特別室利用のコース

4月(2021年・令和3年)

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				C	C	D
4	5	6	7	8	9	10
C	C	C	C	C	C	D
11	12	13	14	15	16	17
C	C	C	C	C	C	D
18	19	20	21	22	23	24
C	C	C	C	C	D	D
25	26	27	28	29	30	
C	C	C	D	D	D	

5月

日	月	火	水	木	金	土
						1
						D
2	3	4	5	6	7	8
D	D	D	D	C	D	D
9	10	11	12	13	14	15
C	C	C	C	C	C	D
16	17	18	19	20	21	22
C	C	C	C	C	C	D
23	24	25	26	27	28	29
C	C	C	C	C	C	D
30	31					
C	C					

ご利用料金

年間料金設定(シーズンナリティ)をご覧ください

基本プラン 2名様から 1泊2食 【大人一人あたり / サ込税別 / 単位 円】

プラン		①精進懐石	②季節の精進懐石	③季節の精進懐石 & 特別室
シーズンナリティ	A	10,000	12,000	15,000
	B	11,000	13,000	16,000
	C	12,000	14,000	17,000
	D	13,000	15,000	18,000

※ 中学生以上は大人料金です

※ 1名様のご宿泊は各基本プラン+2,000円

 太枠は日曜・祝祭日

子供料金【子供一人あたり / 大人の基本プラン × %】

	率	内容
大人と同じ食事	70%	精進懐石または季節の精進懐石
子供用の食事	50%	精進料理または精進料理ではない食事
布団のみ	30%	食事なしで布団のみ提供
食事のみ	30%	布団なしで食事のみ提供
布団・食事なし	無料	食事なしで保護者と添寝

※ 子供用の食事は「精進料理」「精進料理ではない食事」どちらかをお選びください

料理内容

プラン名	食事内容(夕食)
① 精進懐石	信州産の野菜・山菜・きのこ等を使った精進懐石コース
② 季節の精進懐石	精進懐石にもう一手間掛けた当坊自慢の精進懐石コース
③ 季節の精進懐石 & 特別室	3階特別室「淵心庵」をご利用いただきます お食事は当坊自慢の季節の精進懐石コースをお楽しみください

※ 淵之坊の精進料理はいずれも肉・魚を使わない正式な精進料理ですので、

ベジタリアンの方も安心して召し上がっていただけます

※ 朝食はいずれも精進料理となります

アレルギー・宗教・食事制限等 該当する方は事前にお知らせください。

食材の除去または対応食をご用意いたします。

※対応食については追加料金が発生する場合があります。