

箱根の温泉旅館「品の木の湯」で日帰り温泉&名物料理のランチ営業を開始

箱根で温泉旅館をチェーン展開する株式会社一の湯(本社:神奈川県足柄下郡、代表取締役:小川 晴也)では、7月18日より8月31日までの間、観光に便利な「仙石原」の入り口に位置する『仙石原 品の木の湯』で、普段は宿泊しなければ提供できない名物『金目鯛姿煮』や、箱根山麓豚を使用した『柳川定食』を、より気軽にお楽しみいただく為に、日帰り温泉入浴と定食をセットにしたランチ営業を実施いたします。

■金目鯛がまるごと1尾!ボリューム満点の名物料理

夏休みの日帰り温泉旅行を応援。夏休み期間を対象に普段は宿泊しなければ提供できない一の湯名物『金目鯛姿煮』(25cm程度)を1人に1尾お付けします。通常2,160円の料理と1,087円の入浴料がセットになって2,858円とお得です。

■地域のブランド豚を使用したアラカルトメニューも用意

夏バテ防止効果が期待される夏の食材「豚肉」。箱根山麓の澄んだ水の恩恵とトウモロコシ、大豆粕などを主にする厳選された飼料によって育てられる地域のブランド「箱根山麓豚」を使用したアラカルトメニューを用意。手軽に食べることができる『箱根山麓カレー』や普段は、宿泊者の夕食として提供している『柳川定食』を提供します。

■泉質の違う2種類の温泉が利用可

館内2階大浴場の内風呂(単純温泉)と併設の露天風呂(硫黄泉)の2種類の温泉が利用できます。大涌谷の噴火警戒レベルの引き上げに伴い、温泉の供給が休止されていると一部報道がされておりますが、7月16日現在当施設の大涌谷温泉は、通常どおりの営業を継続しています。

【旅館名】

仙石原 品の木の湯(<http://www.ichinoyu.co.jp/shinanoki/>)

【プラン名】

【一の湯自慢のランチ】日帰り入浴とランチが付いたお得プラン♪

【販売対象日】

7月18日～8月31日(7月20日と毎週火曜日は対象外)

【受付期間】

7月16日～8月30日

【販売料金】

温泉入浴+金目鯛姿煮定食付:大人御1人様2,858円(諸税込)

【営業時間】

11:30～14:00(CLOSE 15:00)※入浴は12:00からとなります

【申込み方法】

下記一の湯公式サイトから販売対象期間中の予約フォームより申込み可能
申込サイト→ <http://directin.jp/?y=A2GRN8> ※オプションで金目鯛定食を選択して下さい
又は、一の湯予約センター 0460-85-5331まで申込み(利用前日17:00迄)

【仙石原品の木の湯】

箱根仙石原の入り口に位置し、御殿場・伊豆・小田原方面からのアクセスにも便利な宿。硫黄泉とアルカリ単純泉、さらには温浴効果を高める麦飯石の浴槽を使った浴場を完備しております。

住所:〒250-0315 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原940-2

アクセス:箱根湯本～品の木箱根ハイランドホテル前下車 徒歩1分

URL: <http://www.ichinoyu.co.jp/shinanoki/>

【会社概要】

- 会社名 株式会社一の湯
- 代表者 代表取締役 小川 晴也
- 資本金 11,000,000円
- 設立 1630年(創業380余年)
- 所在地 〒250-0315 神奈川県足柄下郡箱根町塔ノ沢90
- TEL 0460-85-6655
- URL <http://www.ichinoyu.co.jp/>
- Email 公式Webサイト「問い合わせ」フォームによる
- 事業内容 リゾートにおける「低価格の温泉旅館・リゾートホテル」の本格的チェーン展開

【問い合わせ先】

企業名:株式会社一の湯

担当者名:福岡昭憲又は布施孝仁

TEL:0460-85-5331 Email:yoyaku@ichinoyu.co.jp

