

和歌山夕陽百選に選ばれた、美しい砂浜の産湯海水浴場はすぐ目の前。  
遙かに広がる海を眼前に、新鮮な魚介料理に舌鼓。  
海水浴、ゴルフ、温泉巡り…大自然の懐に抱かれて躰がほぐれていくのが分かります。

夕エの宿・八毛の宿

料理宿

# 橋本荘



10~3月限定



クエ

日高町といえばクエ料理。体長1メートル、体重20kgを超える巨大魚で、その犇猛な顔つきからは想像もできない上品な味の白身は、脂が良くのつているのにしつこくなく、二度食つたら、ほかの魚はクエん」と言われるほど絶品です。鍋料理が一般的ですが、当館では造り、唐揚げ、ひれ酒、押し寿司など様々な調理でお楽しみいただけます。

## フグより旨い幻の魚 活クエ料理



和歌山県 橋本荘

### ◎活クエ鍋セット

クエ鍋、刺身、酢の物、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエフルコース

クエ鍋、クエ薄造り、クエの揚物、クエ押し寿司、ひれ酒、クエタタキ、クエの皮とエラの唐揚げ、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエフルコースクエ三昧

クエ鍋、クエ薄造り、クエタタキ、クエ入り茶碗蒸し、クエの揚物、ひれ酒、クエ押し寿司、クエの皮とエラの唐揚げ、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエフルコース宴

クエ鍋、クエ薄造り、クエタタキ、クエの揚物、クエの炭焼き、クエの昆布じめ、ひれ酒、クエ入り茶碗蒸し、クエの押し寿司、クエの皮とエラの唐揚げ、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

※写真はイメージです。料理の内容は、季節・収穫によって予告なく変更することがあります。



# 楽

新・忘年会・ゴルフ・釣り・海水浴プランなどお得なプランもご用意。お気軽にお問い合わせください。

## 海水浴 ●産湯海水浴場

橋本荘は、水質がよい産湯海水浴場の目の前。産湯海岸は、夏になると砂が優しくなる不思議な浜。遠浅で、中紀一と云われています。

## 温泉 ●みちしおの湯 TEL 0738-64-2626

11:00~21:00 (受付20:00まで) 毎週火曜休館 大人600円 小人300円

## ゴルフ場

橋本荘は3つのゴルフ場と提携致しております。ゴルフをたっぷりプレーした後は、美味しい食事とお風呂でのんびり疲れを癒して下さい。1プレーでは物足りない、という方には2プレープランがオススメ。

- 紀南カントリークラブ TEL 0738-44-0234  
和歌山県日高郡印南町大字南谷925
- いなみカントリークラブフジ TEL 0738-42-1144  
和歌山県日高郡印南町印南4064-1
- ラ・グレースゴルフ倶楽部和歌山コース TEL 0738-45-0070  
和歌山県日高郡印南町大字古井1145

## その他の見どころ

- 道成寺  
安珍清姫悲恋の寺。大宝元年(701年)建立の和歌山県で最も古い寺。密教系中世伽藍様式の偉容を今に伝えている。
- 熊野古道  
かつて鎌の熊野詣でと言われ人々が行き交った熊野古道のメインルート「紀伊路」が走っています。内原王子跡をはじめかつての王子跡が点在しています。
- 徳本上人生誕地  
江戸時代、全国を行脚し民衆の中に生きた念仏行者です。
- 白崎海岸  
日本のエーゲ海と呼ばれる、石灰岩の白い岸壁と青い海。
- 西山ピクニック緑地  
遙かに広大な煙樹ヶ浜と太平洋が見渡せる山の上の公園です。

# 旬の味覚を堪能 会席料理

様々な旬の魚介の本物の味を召し上がっていただくために、料理長が腕をふるいます。是非ご堪能ください。

※写真はイメージです。料理の内容は、季節・収穫によって予告なく変更することがあります。



# 湯

ラドンの働きが  
躰を芯から癒します

## ラドン風呂



ラドンから放射されるアルファ放射線が体内を循環。糖尿病・リウマチ・胃腸病・高血圧・皮膚病などに療養効果を発揮します。入れば身体が芯からほっとかほか。浴室はひのきの芳香が漂い、気分をリラックスさせます。

# 食

## クエに次ぐ夏だけの珍味 ハモ料理

「ハモは梅雨の水をくぐっておいしくなる」と言われるように、夏が一番脂がのって旨い魚です。ハモフルコース、ハモしゃぶは、日高地方ではクエ料理に次ぐ珍味としてお楽しみいただけます。輝くような白い身に、あっさりした味わい：クエとは違った美味しさを味わってみてください。

※写真はイメージです。料理の内容は、季節・収穫によって予告なく変更することがあります。



### ◎ハモしゃぶセツト

(5月～9月中旬)

ハモしゃぶ、薄造り、天婦羅、骨せんべい、雑炊、香の物、デザート

### ◎ハモフルコース

(5月～9月中旬)

ハモしゃぶ、薄造り、押し寿司、ハモおとし、天婦羅、焼物(白焼と照焼)、みぞれ和え、子の煮付け、付出し(骨せんべい・キモ・浮袋)、吸物、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエ鍋セツト

クエ鍋、刺身、酢の物、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエフルコース

クエ鍋、クエ薄造り、クエの揚物、クエ押し寿司、ひれ酒、クエタタキ、クエの皮とエラの唐揚げ、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエフルコースクエ三昧

クエ鍋、クエ薄造り、クエタタキ、クエ入り茶碗蒸し、クエの揚物、ひれ酒、クエ押し寿司、クエの皮とエラの唐揚げ、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

### ◎活クエフルコース宴

クエ鍋、クエ薄造り、クエタタキ、クエの揚物、クエの炭焼き、クエの昆布じめ、ひれ酒、クエ入り茶碗蒸し、クエの押し寿司、クエの皮とエラの唐揚げ、内臓料理、雑炊、香の物、デザート

※写真はイメージです。料理の内容は、季節・収穫によって予告なく変更することがあります。

## フグより旨い幻の魚 活クエ料理



クエ

日高町といえばクエ料理。体長1メートル、体重20kgを超える巨大魚で、その獠猛な顔つきからは想像もできない上品な味の白身は、脂が良くのっているのにしつこくなく、二度食したら、ほかの魚はクエん」と言われるほど絶品です。鍋料理が一般的ですが、当館では造り、唐揚げ、ひれ酒、押し寿司など様々な調理でお楽しみいただけます。





- JR天王寺より(特急)1時間20分  
御坊駅下車、タクシーで20分
- JR天王寺より(普通)1時間50分  
紀伊内原駅下車、タクシーで10分
- 自動車(大阪方面より)  
湯浅御坊道路「川辺IC」で降り、国道42号線に出て  
紀伊内原駅前の信号を西へ10分
- 自動車(白浜方面より)  
湯浅御坊道路「御坊南IC」で降り、国道42号線に出て  
紀伊内原駅前の信号を西へ10分

客室	和室9室(冷暖房・テレビ完備)
アメニティ	客室/浴衣・歯ブラシ・タオル・バスタオル 浴室/ボディソープ・シャンプー・コンディショナー ドライヤー ※カミソリ(有料)
チェックイン	15:00
チェックアウト	10:00
食事場所	個室
駐車場	乗用車20台(無料)
館内設備	浴室(ラドン風呂・グループ別)、お土産処、 洗面、ウォシュレットトイレ



クエの宿 料理宿  
ハモの宿

# 橋本荘

<http://wakayama-kue.com>

〒649-1233

和歌山県日高郡日高町産湯)736-1(産湯海水浴場前)

TEL : 0738-64-2157

FAX : 0738-64-2492