



温泉岩盤浴付き
食事コース

歓送迎会・謝恩会・懇親会
御親戚の集い・お祝いに

アルモニ



- 前菜
松山鶏のムースとトマトコンフィの
カブレゼ仕立て
- スープ
人参のポタージュ
- 魚料理
愛媛県産鯛の包み焼きパケット添え
- 口直し
伊予柑のジュレサワークリームとムース
- 肉料理
愛媛県産「伊予いも豚」のグリル・シヤルキュティエール
- デザート
濃厚ショコラケーキ

お一人様 **4,000円** (税込)

+2,500円で愛媛県産ブランド牛:伊予牛
「絹の味」A4ランク以上に変更可能

なごみ

- お造り
季節のお刺身盛り合わせ
- 前菜
老の重
- 揚げ物
キスの天婦羅と季節野菜
- 鍋料理
愛媛県産媛ポークと季節野菜
- ご飯
瀬戸内の鯛釜飯
- 香の物
自家製のお漬物
- 味噌汁
松山麦味噌の味噌汁
- デザート
濃厚ショコラケーキ



お一人様 **4,000円** (税込)

キッズメニュー



soraプレート 1,800円(税込)
小学生



moriプレート 1,300円(税込)
小学生未満

※大人の方が飲み放題付の場合は、上記料金に別途500円をいただきます

プラン内容

料金には 食事 温泉 岩盤浴 が含まれます

+1,500円で90分飲み放題
+3,000円でプレミアム飲み放題
(クラフトビールシャンパン等含む)

開始時間11:40~20:00 人数:2~24名 場所:テラス席・1階レストラン
※季節や仕入れ状況により内容変更有り



春の医食同源プラン

気温が上がり「陽」が増して「肝」の働きが強まる季節
冬の間溜めこんだ不要なものを体外へ排出しよう
新陳代謝が活発になりデトックスにも最適な季節です

プラン内容

施術 食事 温泉 岩盤浴 **12,000円(税込)**～(1名様からご利用可能)

期間：2023年3月1日(水)～
施術時間：10時～23時(あかすり～22時)
※金・土・祝前日は1時間延長
食事時間：12時～20時
食事場所：テラス席または1階レストラン



生姜湯
ハーブティー
ソフトドリンク
付き



和食

洋食

A.内臓ケアコース(和食)

施術 ボディ60分+ヘッド20分 計80分
※グレードUP100分 14,800円(税込)

B.養生コース(洋食)

施術 アロマボディ+ヘッド 計70分
※グレードUP90分 15,200円(税込)

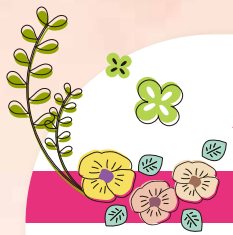
C.デトックスコース(和食)

施術 全身あかすり+洗体+全身オイルトリートメント+
クリームバス(春ボタニスト)70分
※グレードUP90分 15,200円(税込)



ご予約 > **089-968-2279** [受付:10:30～22:00]
前日17時までの要予約

お電話でのご予約時に次の確認をさせていただきます。①日時 ②お名前 ③希望のコース(A-C)
●施術時間の1時間前には来館し、フロントにてお名前を伝えてください(事前精算となります)
●終日館内で過ごしいただけます ●妊娠中・タトゥー入れ墨のある方はご利用いただけません
●本プランは繁忙期の一部期間、ご利用いただけません ●キャンセルは前日17時までにお電話ください
●あかすりは事前に入浴し体を温めていただく時間が必要となります



春の彩り御膳

お一人様 **3,000円(税込)**

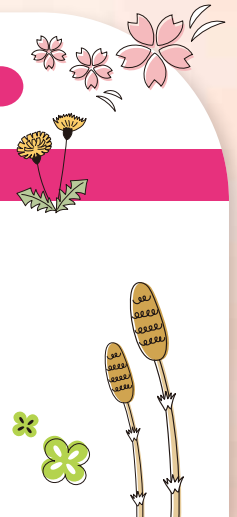
+1,500円で90分飲み放題

開始時間 ▶ 11:40～20:00

人数: 2~24名



- 造り 旬の刺身盛り合せ
- 焼き物 濃厚チーズの自家製豆腐ハンバーグ
- 揚げ物 キスの天婦羅と季節野菜
- 焼き魚 鮭オイル焼き
- サラダ ローストビーフサラダ
- 温野菜 季節の彩り野菜
- ご飯 瀬戸内の鯛釜飯
- 味噌汁 松山麦味噌の味噌汁
- 香の物 自家製のお漬物
- デザート 濃厚ショコラケーキ



ご予約 > **089-970-1026** [受付:10:30～22:00]
前日17時までの要予約

