

主泉
義質
草津温泉

草津温泉

高松

http://www.h-takamatsu.com/

喜楽亭

K I R A K U

料亭宴会

新しいスタイルの



冬、そして春

喜楽亭

K I R A K U



かたくり

最大32名様まで。
落ちついたスペースを確保。
カラオケもお楽しみ頂けます。



いあかがみ

最大36名様まで。広めの
空間の各テーブル4人掛けで、
ゆったりとした宴会場です。

オープンキッチンだから、1名様ずつ、
出来たての「揚げ物」「焼き物」を
お召し上がり頂けます。

ゆったりと落ちついた
「和」の雰囲気が楽しめます。

あえて上座をつくっておりません。
気兼ねなく、楽しいご宴会を演出いたします。

おいしいお酒を揃えております。
ちょっと贅沢な料亭宴会。

料亭でのお食事だから・・・

季節によって鍋が選べる
大鍋だから、おいしく
さらに雑炊やうどんも
楽しめます。

掘りごたつ式のテーブル席です。
移動が少し大変です。

当館おすすめ
昼食
プラン

旬の鍋料理をこだわりの「喜楽亭」で
お召し上がりください。
当館ならではのおすすめ昼食プランです。

お一人様 **3,725円**

(御昼食料金3,500円、消費税175円、入湯税50円)



【ご利用時間】 10時～15時
※ タオル・バスタオル・浴衣はご用意
致します。
※ 湯畑への散策ができます。
※ お部屋でゆっくりくつろげます。

●20名様以上でお申し込み下さい。
●季節により多少、料理内容を変更する
場合もございます。

上信越高原国立公園 政府登録国際観光旅館



草津温泉

高松

〒377-1711 群馬県吾妻郡草津町312
TEL 0279-88-3011 FAX 0279-88-4928

※団体プランこちらからも
ご覧になれます。▶ <http://www.h-takamatsu.com/>

お申込み・お問い合わせは

上州牛すき鍋

豊かな自然の中で育った上州牛を、甘辛い割り下にくぐらせて頂くすき鍋。程良のった脂がとろけ、後から肉の旨味がじんわり広がります。

*お鍋はテーブルごとにチョイスできます。



- 御品書き (一例)
- | | |
|-----|----------------|
| 食前酒 | オリジナルワイン |
| 先 附 | きのご胡麻和え |
| 前 菜 | 洋風盛り |
| 御造り | 旬の刺身盛り |
| 鍋 物 | お客様指定鍋 |
| 煮 物 | 季節の焚合せ |
| 焼き物 | 海の物又は山の物(チョイス) |
| 酢の物 | ずわい蟹 |
| 揚 物 | 季節の揚げ物(チョイス) |
| 御 梔 | 漬け仕立 |
| 香の物 | 野沢菜 赤蕪 |
| 果 物 | 季節のデザート |



カニしゃぶ鍋

やっばりおいしい!カニしゃぶ鍋。刺身でも食べられる新鮮なカニ足をお湯にくぐらせバクリといただく贅沢な鍋です。



がんげんぼ鍋

いにしへの修行僧たちの秘法を受け継ぐ風味ゆたかなお鍋。お肉と魚介類に山菜などを添えていただきます。



寄せ鍋

山の素材と海の素材を楽しめる寄せ鍋で、身体の芯からホッくり暖まる、そんなお鍋を囲んでみませんか。

心喜楽亭

旬彩鍋家

オープンキッチン

ご予約時にこだわりの鍋を、また、お食事時に季節の焼肴・揚げ物をお選びいただけます。オープンキッチンからの温かいままのお料理をお楽しみください。

K I R A K U

お飲物をお得に楽しむ!

宴会パック

■お一人様	1,050円コース
酒一本・ビール一本	
■お一人様	2,100円コース
酒二本・ビール二本	
■お一人様	3,150円コース
酒・ビール・焼酎・ジュースが2時間、飲み放題!	

ホテル高松で
会議・ミーティングを

収容 20名~120名

会議の後は、楽しい料亭宴会で!

心喜楽亭の料亭宴会

旬彩鍋家

ホテル高松ならではの料亭宴会のご提案。
テーブルごとにお好きな鍋料理をチョイスできます。
楽しく! 美味しく! 気兼ねのない、おしゃれなスタイルのご宴会を、是非お楽しみください。

鴨鍋

産地直送のあっさりとした「鴨」と見事にマッチする群馬県産のネギ。鍋が恋しい季節に自信をもってお薦めする逸品です。

*お鍋はテーブルごとにチョイスできます。



- 御品書き (一例)
- | | |
|-----|----------------|
| 食前酒 | オリジナルワイン |
| 先 附 | 海鮮オレンジ和え |
| 前 菜 | 洋風盛り |
| 御造り | 旬の刺身盛り |
| 鍋 物 | お客様指定鍋 |
| 煮 物 | 季節の焚合せ |
| 焼き物 | 海の物又は山の物(チョイス) |
| 蒸し物 | 茶碗蒸し |
| 揚 物 | 季節の揚げ物(チョイス) |
| 御 梔 | 漬け仕立 |
| 香の物 | 野沢菜 赤蕪 |
| 果 物 | 季節のデザート |



上州牛すき鍋

豊かな自然の中で育った上州牛を、甘辛い割り下にくぐらせて頂くすき鍋。程良のった脂がとろけ、後から肉の旨味がじんわり広がります。



ふぐ鍋

繊細で端麗な味わい、また高タンパクで低カロリーと美容や健康に優れている。ふぐの魔力といえるほどの魅力をふぐ鍋でどうぞ。



石狩鍋

しゃけやカニを豪快に盛り込んだ石狩鍋。味噌仕立ての絶妙な味に北海の気分を存分にお楽しみください。

喜楽亭 鍋宴会プラン 料金カレンダー

◆お一人様 1泊2食付.....

10,650円	13,800円	16,950円	19,050円
---------	---------	---------	---------

●料金は諸税込みの金額です。 ●8名様以上でお申し込みください。 ●1室4名様以上でのご利用となります。 ●15名様以上でお申込みの場合は、喜楽亭の“かたくり”または“いわかがみ”の貸切とさせていただきます。(ご相談ください)

2006	日	月	火	水	木	金	土	2007	日	月	火	水	木	金	土	2007	日	月	火	水	木	金	土	2007	日	月	火	水	木	金	土	2007	日	月	火	水	木	金	土	2007	日	月	火	水	木	金	土	
12						1	2	1								2							3							4							5											
3	4	5	6	7	8	9		7	8	9	10	11	12	13		4	5	6	7	8	9	10		4	5	6	7	8	9	10		4	5	6	7	8	9	10		4	5	6	7	8	9	10	11	12
10	11	12	13	14	15	16		14	15	16	17	18	19	20		11	12	13	14	15	16	17		11	12	13	14	15	16	17		15	16	17	18	19	20	21		13	14	15	16	17	18	19		
17	18	19	20	21	22	23		21	22	23	24	25	26	27		18	19	20	21	22	23	24		18	19	20	21	22	23	24		22	23	24	25	26	27	28		20	21	22	23	24	25	26		
24	25	26	27	28	29	30		28	29	30	31					25	26	27	28					25	26	27	28	29	30	31		29	30						27	28	29	30	31					
31																																																