



KOMETSUBU

VOL. 72
2025 WINTER

PLAN

KOMETSUBU・2名様限定

離れ88で過ごす冬の連泊プラン

【対象期間：2025年12月1日
～2026年2月28日】

寒い冬はずっと温泉に浸かっていたい…。そんな願いを米屋でゆ〜っくりとお寛ぎいただける、2泊3日で叶えましょう♪
離れ88の自然に囲まれたお部屋で、のんびりとした時間をお過ごしくださいませ。



連泊
ご利用
特典

特典
1

2名様合計金額より
11,000円(税込) OFF!

特典
2

2泊目夕食時
ワンドリンクサービス

さらに!!

特典
3

こめつぶ倶楽部会員様なら
こめつぶ倶楽部割引適用可!

※ お電話にてご予約ください。※ 2名様でのご利用・離れ88のお部屋限定プランです。※ 2025年12月27日～2026年1月4日の年末年始期間はプラン適用対象外とさせていただきます。※ 2泊目お部屋移動の場合はプラン対象外となります。ご了承くださいませ。※ 他プラン・割引・優待券併用不可。

INFORMATION

◆ 宿泊料金改定のお知らせ

いつもおとぎの宿米屋をご愛顧賜り、誠にありがとうございます。
昨今の原材料や諸物価の高騰に伴い、2026年4月1日以降のご利用分より宿泊料金を改定させていただく運びとなりました。

2026年1月1日以降のご予約受付につきましては改定後の料金のご案内となります。
既にお申込みのご予約につきましては、お申込時の料金にてご利用いただけます。
なお、2026年4月1日以降に宿泊日の変更

をされる場合は、改定後の料金となりますことをご了承くださいませ。

ご不明な点がございましたら当館までお問い合わせください。

誠に心苦しい限りでございますが、当館での滞在をより一層お楽しみいただけますよう努めてまいりますので、今後とも変わらぬご愛顧のほど、宜しくお願い申し上げます。

おとぎの宿米屋

おとぎの宿



otoginoyado
yoneya

福島県須賀川市岩渕字笠木168-2
TEL.0248-62-7200 <https://www.e-yoneya.com>

こめつぶ通信は、こめつぶ倶楽部会員様と近年にご宿泊されたお客様に送付しています。
会員は1年更新です。期限が切れてしまうと会員特典が受けられなくなってしまいます。
自動更新にはなりませんので、ご注意ください。



WEB

YONEYA NEWS

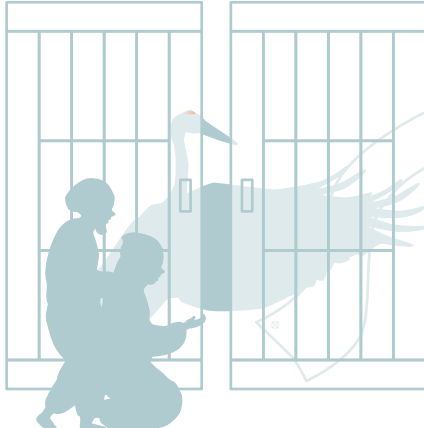
ひみつの!? 夕食の限定特別メニュー

米屋では、連泊や同じ季節に再訪いただいたお客様へご用意している、御夕食の特別メニューがあります。
「睡眠」をテーマにお作りしており、季節によって内容が変わる会席料理です。
連泊のお客様がさらにゆっくりとお過ごしいただけるよう、睡眠の質を高める食材を中心にたっぷりの栄養と身体を思いやるメニューをご用意しております。



おとぎの泉「小湯」のおはなし

大浴場にある「大湯」の隣の「小湯」。小さな湯船の底から直接源泉が注がれ、空気に触れない新鮮な状態の温泉で源泉のとろみをより一層感じられます。泉温も高めなので、身体の芯から温まります。
今年は夏季限定で地下水の水風呂をお楽しみいただきましたが、冬から春は源泉の小湯が復活です!



おとぎの森の 新しい仲間が増えました

米屋の館内の至る所でかわいらしい仲間たちがお客様をお待ちしています。



客室のアメニティが変わりました

米屋オリジナル化粧水・乳液をお部屋にもご用意しております。
2ステップで湯上がりのしっとりすべすべ肌のように潤う、米屋のとろみある温泉水をたっぷり配合したリラクゼーションスキンケア。
SHOP 森のおへそでも販売しております。

110mL 各3,850円(税込)

「こめつぶ見た」で3,500円(税込)!



SHOP 森のおへそ

NEW

江川米菓店 会津あかべこせんべい

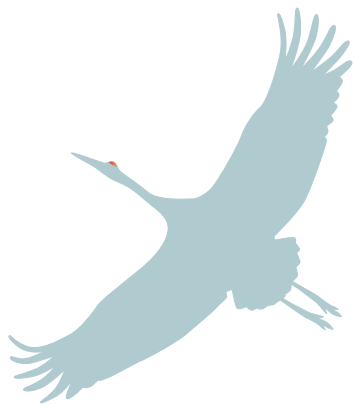
喜多方で130年以上にわたり、昔ながらの味を受け継いできた「江川米菓店」。
地元との関わりを大切にしながら作り手が見える材料にこだわり、米菓で最も重要なお米は農家さんの下で種まきから携わっています。
どなたでも安心して食べていただけるように、と添加物を使用していません。
手作業で1枚1枚焼き上げ、おせんべいは様々な味を製造していますが、このお味も全て手作り。
夏の暑い日は工場内が50度を超える日もあるそう! 毎日妥協しないおせんべい作りをされています。
森のおへそで販売中です。

【江川米菓店】
喜多方市岩月町宮津字若宮13



森のおへそ
ONLINE
SHOP





つるの おんがえし

WINTER

82

一気に冷え込む季節がやってきて、寒さを楽しむには温泉がつきもの。身体が温まるお料理も食べたい！冬の情景が思い浮かぶ物語を添えて、米屋でのあたたかな時間をお過ごしください。



離れ88・おとぎの丘「なずむ」ご宿泊のお客様のお料理は
おとぎ会席をグレードアップしたコースにてご用意しております。

KOMETSUBU 限定

主菜変更 カニのおんがえしプラン

【対象期間：2025年12月1日～2026年2月28日】

冬のおとぎ会席の主菜を「タラバガニの炭火焼」にて、KOMETSUBU特別価格でご用意いたします。

通常 おひとり様 + 3,850 円 (税込)

▶ おひとり様 + 3,300 円 (税込)



※ 皆様同じ主菜でご用意いたします。※ こめつ
ぶ倶楽部割引適用可、他プラン・割引併用不可。

※ 写真はイメージです。

A LA CARTE

旬のものをアラカルトでご用意しました。
ご宿泊3日前までにご予約くださいませ。

【提供期間：2025年12月1日～2026年2月28日】

※ 写真はイメージです。



▲
メニューの詳細は
公式HPもご覧下さい。



岩手県産短角牛石焼
ヒレ 12,100 円 (税込)
サーロイン 8,800 円 (税込)

国内生産1%の希少価値の高い肉用牛。春から秋に放牧され、質の良い赤身肉は旨味が強く肉本来の味を楽しめます。



たらば蟹炭火焼
11,000 円 (税込)

冬はカニが食べたい！旬のたらば蟹を炭火焼でどうぞ。香ばしく香り、身がぶっくりふくらんできたら食べ頃です。



ふぐ刺し 5,500 円 (税込)

ふぐ独特の歯ごたえと上品で繊細な旨味が口の中に広がります。



ふぐ唐揚げ 3,300 円 (税込)

冬に旬を迎えるふぐ。ふわっとした身の柔らかさとコクのある味わい。



まぐろ握り 5貫 6,600 円 (税込)

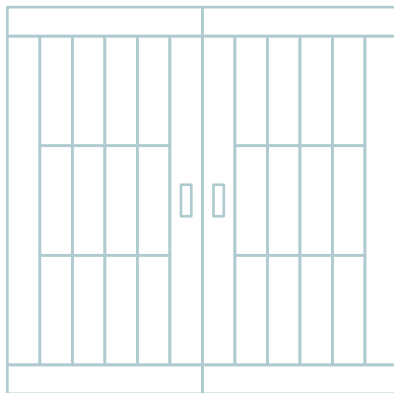
最高級のクロマグロの美しい色合いと濃厚で深い味わいを握りでご堪能ください。



川俣軍鶏の唐揚げ 2,200 円 (税込)

福島県川俣町の特産品。しっかりとした肉質で噛むほどジューシーな肉汁。

The Grateful Crane



ある寒い冬の日、おじいさんが山中で罌にかかって苦しんでいる鶴を見つけます。おじいさんは鶴を助け、罌から解放してあげました。

その夜、雪が吹雪く中、おじいさんとおばあさんの家に道に迷って困っているという、美しい娘が訪れました。おじいさん、おばあさんは娘を一晚泊めてあげることにします。

娘は「お礼に織物を織らせてほしい」と言いました。そして娘は「決して織物を織っているところを見ないでください」と、部屋にこもりました。

このつづきはおとぎ会席で…。

