

ゆず香る
ひがしこうちの、
おいしいグルメ

香香

SHANSHAN-YUZU

柚子

Vol.2

グルメ



ひがしこうちの、香るごちそう。



「ゆず」は
欠かせない
調味料



ゆずが特産になった理由は、江戸時代から続く歴史にあり！

高知県は、ゆずの生産で全国シェアの半分を占め、生産量日本一！中でも県内1位の産地である県東部エリアの「ひがしこうち」(2市・4町・3村)は、まさにゆずの王国といえます。

「ひがしこうち」のゆず作りの歴史を紐解けば、なんと江戸時代はまでさかのぼります。このころのキーパーソンは、現在の北川村出身である幕末の志士・中岡恒太郎。当時、飢饉などにより被害を受けた山の農民たちが塩も買えずに飢えていたころ、恒太郎が塩の代わりにと「巨陸」も育つゆず栽培を推奨。これがゆず産業の礎となりました。本格的に栽培に取り組んだのは、高度経済成長期の1965年頃。農業や林業に山村の産業革命が起こり、安定した収入となる農産物としてゆずが注目を集まりました。そして「ひがしこうち」北川村にある馬路村が、ゆずの加工品に着手したことを契機に全国へその名が広まることになったのです。

※農林水産省 平成30年産特産果樹生産動向等調査より



北川村「中岡恒太郎館」前にある銅像。北川村にゆず栽培を根付かせた人物

今回紹介する「当地グルメ」「ゆず(ゆず)」「ゆず(ゆず)」「ゆず(ゆず)」は、「ゆず」を中心に、ゆず皮やゆず胡椒などを活かした料理のこと。地産地消の当地肉との掛け合わせはもちろんだら、スイーツやお土産品まで、多彩なメニューが揃いましたので、ぜひ味わってください。

「ひがしこうち」のゆずを語るうえで外せないのが、ゆずをぎゅーっと搾ってできた100%天然の果汁「ゆず」の存在。爽やかな香りと風味が料理の味わいを一層豊かにしてくれる。名産地ならではの調味料なのです。関西でゆずを使う場合は外皮がほとんどですが、「ひがしこうち」ではこの「ゆず」が基本。一家に一本は常備されているといい、お酢の代わりに、醤油油で混ぜてポン酢として、カツオのたたきなどに、さまざまな用途に使われています。



爽やかな香りの高い柑橘。「ゆず」は漢字では「柚子」と書く

YUZU

高知のゆず×海幸・山幸 地産地消の香るグルメ。

ひがしこうちの料理に欠かせない
ゆず(ゆず果汁)をはじめ、
ゆず胡椒やゆずの皮を使った
バリエーション豊富な料理をご紹介します！
清々しく、爽やかなゆずの魅力に
どっぷりはまれます。



青ゆずの皮×刺身
刺身の柚子皮散らし約2000円(税別)
※8月～10月限定
自家農園で採れた青ゆずを使用。刺身は塩やグレ、イカなどの日の物のものが並ぶ

ゆずポン酢タレ×豚巻きタタキ
ゆず香るナスの豚巻きタタキ 300円
※1日15個限定 (曜日により変動あり)



ゆずポン酢タレ×ナス
ゆず香るナスのタタキ 280円
※1日15個限定 (曜日により変動あり)
玉ねぎやにんにく、ネギなどの実味がふんだんにトッピングされている

「自家農園の青ゆずで作ったゆず胡椒が自慢の逸品です」
東洋町 旬鮮魚菜 ふくちゃん
魚介をはじめ、郷土料理が味わえる居酒屋で、ゆず胡椒、青ゆずの皮、ゆずを使ったグルメを提供。中でも、ゆず胡椒は青ゆずの皮を粗めのみじん切りにし、青唐辛子、室戸の海洋深層水の塩と混ぜたもの。フレッシュな香りと辛みがクセになる。
☎0887-23-9003 高安芸郡東洋町大字河内1117-13 昼18時～21時30分(LO21時) 土日・月 区10台



料理長 小野一浩さん



「ナスのタタキは地元の味！ゆずの香りごととろろ」
東洋町 海の駅 東洋町
地元の鮮魚や農産物、土産品などを販売する海の駅。新メニューとして東洋町産の甘みのあるナスを素揚げし、町産のゆず入りポン酢を使ったタタキが登場。バックにポン酢を使っているので、持ち帰りもイートインもOK。
☎0887-23-9955 高安芸郡東洋町大字白浜88-1 昼9時～17時(LO15時) 預元且 P45台



責任者 伊東美鈴さん



イートインスペースあり、購入したタタキもOKです



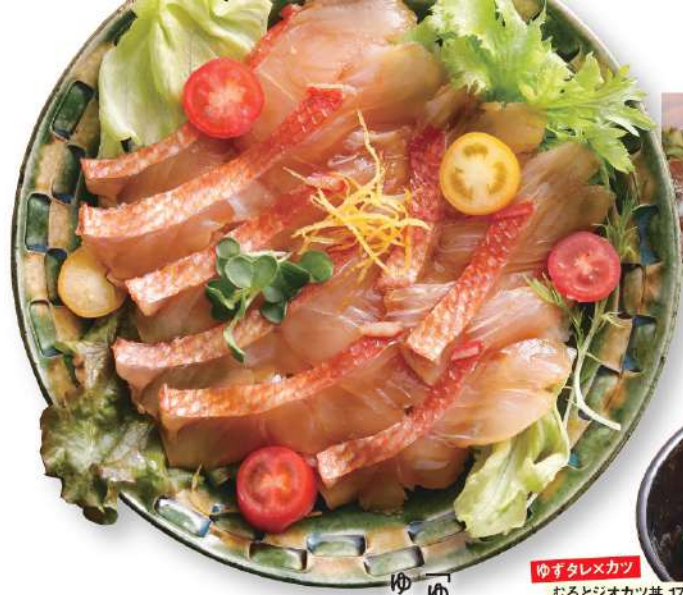
ゆず胡椒×土佐はちきん地鶏
土佐はちきん地鶏の塩焼き柚子胡椒のせ 1280円
脂質が少なく温度に強みがある「土佐はちきん地鶏」に、自家製ゆず胡椒をトッピング



ゆず×土佐はちきん地鶏
土佐はちきん地鶏天 800円
下味に室戸海洋深層水塩を使用。隠し味にポン酢を加えたゆずをつけて味わう



ひがしこうちは、ココです



ゆのす×金目鯛
室戸ルビー井 2200円
金目鯛は少し甘めの醤油漬けに、井には金目鯛のすまし汁が付く



ゆずタレ×カツ
むろとジオカツ井 1700円
魚や野菜のカツを、店秘伝のゆずタレに絡めた井、金目鯛のすまし汁付き



ゆのすあん×唐揚げ
柚子南蛮 1000円

揚げたての鶏の唐揚げに、ゆのす入りのトロロとしあんをかけた一品。さっぱりとした味わい

SHANSHAN-YUZU
05
室戸市

釜めし初音

創業70年以上を誇る食事処では、3種のゆずグルメがおすすめ。中でも、金目鯛を漬けにした切り身がご飯を覆う「室戸ルビー井」は、最初はそのまま、途中でゆのすをかけ、味を変えながらいただける。
☎0887-22-0290 〒室戸市室津2616-1 11時～13時(土日祝LO13時30分)、17時～LO20時30分 座不定 ②7台



「ゆのすを活かした3つの料理でゆず風味を楽しんでください」



3代目主人 高瀬成浩さん



「和と洋が絶妙に融合するゆのす付き、バリエアをぜひ！」



スタッフ 羽田倫利さん

信泊プラン
香香ゆずバリエアプラン
1名2名2名3名4名5名6名7名8名9名10名11名12名13名14名15名16名17名18名19名20名
9900円～1万2100円
※要予約(2日前の20時迄)

SHANSHAN-YUZU
03
室戸市

スカイアンドシー・ムロト

2020年にオープンした古民家ゲストハウスで、料理家・有元くるみ氏考案による料理を提供。夕食のメインのバリエアには、レモンの代わりにゆのすが付く。ゆずが爽やかに香る新しい味わい。



異なる4つのゲストルームがあり、それぞれお部屋の個室
☎0887-98-7017 〒室戸市室戸町2752-1 ②4台



室戸産の鮮魚と野菜を使った「室戸バリエア」。ゆのすも室戸産のものを中心に使用

P10の香香柚子お土産もcheck!



「馬路村のゆず七味唐辛子は辛みとゆずの風味が絶妙！」

SHANSHAN-YUZU
06
室戸市

室戸ドルフィンセンター

イルカとふれあえる体験施設では、土日祝と夏休み限定でキッチンカーがオープン。室戸産の土佐備長炭を練り込んだ真っ黒なうどんを販売する。馬路村のゆず七味をかければゆずの香りと辛みがプラス。
☎0887-22-1245 〒室戸市室戸町字船浜6810-162 営10時～17時(最終受付16時30分) 閉水(10月～3月) ※祝日、冬・春休みは営業 ②約20台



えさやりやふれあい体験、ドルフィンスイムなどがある

ゆず七味×戻うどん
むろとうどん～sumi～ 600円
※10時～LO15時 ※土日祝と夏休み限定 ※先切次順終了
室戸産のすじ青のりのトッピングも。麺はつるつると喉ごしが良い



センター長 高橋給里加さん

SHANSHAN-YUZU
04
室戸市

室玄

室戸の魚介を味わえるレストランが2022年8月にオープン。いちおしは、瓶に詰められた海鮮を自分でご飯にのせて食べるユニークな定食。ゆのす入りのご飯、海鮮はゆのすの音番と、ゆずの香りと味わえる。
☎080-2341-3787 〒室戸市室戸町字船浜6810-152 営11時～14時(LO13時30分) 迷水 ②約90台



「室戸ドルフィンセンター」のすぐ近く

「ゆず風味たっぷりの海鮮井はお好きな食べ方でどうぞ」



代表 黒岩辰徳さん

室戸海鮮びん定食 2000円

飯の中にはカンパチ(日により異なる)、とびっこ、卵焼きなど



海鮮井、カツオのタタキ、フライ、小鉢2品、味噌汁がセット



ゆのす×ご飯



ゆのすボン酢×海鮮



ゆのすボン酢×カツオのタタキ

SHANSHAN-YUZU
08
室戸市
MUROTO base 55

室戸の自然に囲まれたグランピング施設。夕食プランは季節で替わり、3月～11月は土佐あかうしが中心のBBQ。12月～2月なら、ゆのす入りボン酢で味わう全目鯛の水炊きや土佐あかうしの炭火焼がメインに。

☎0887-98-7011
〒室戸市室津2836-2 P15台



宿泊プラン
グランピング・全目鯛つくし・土佐あかうしのスーパープレミアムBBQ

1名2食付4名(保利用用)の大人1名料金
1万5800円～

※要予約(前日の17時迄) ※3月～11月限定
※海の関係により提供不可の場合あり



「当地の土佐あかうしや全目鯛とゆのす&ゆず胡椒が見事に調和！」

代表 黒岩辰徳さん



3月～11月のメニュー

冬(12月～2月)のメニューはコチラ

ゆず胡椒×土佐あかうし

土佐あかうしを炭火焼でシェーンに焼き上げて、ピリッとするゆず胡椒(別添え)が合う「一例」



ゆず胡椒×土佐あかうし

全目鯛の水炊き、全目鯛の干物、土佐あかうし、炭ウインナーなど(一例)



ゆのす×全目鯛

冬にぴったりの鯛は、全目鯛の旨みを活かすため水炊きに



全目鯛の酒蒸し。蒸し上げることで全目鯛特有の深い旨みを選さず、ふんわりと仕上がる

「地魚の味をクッと引き出すゆのすがおいしさの鍵です！」



この日は全目鯛、ハガツオ、カンパチ。新鮮なので食べる程度でいい



営業企画 統括部長 田村拓さん

ゆのす×地魚

新鮮地魚炙り御馳 1900円
田村さん 自ら目利きして購入した地魚が特徴 ※魚種は日により異なる



SHANSHAN-YUZU
09
室戸市
ホテル明星

名勝・室戸岬に位置する全室オーシャンビューの絶景宿。レストラン利用のみも可能で、「新鮮地魚炙り御馳」は、地元ならではのゆのす×地魚の食べ方を体験できる。室戸海洋深層水塩、醤油と食べ比べも。

☎0887-22-3232 室戸市室戸岬町3883 圏ランチ11時～L14時、ディナー17時～L19時30分 週末(祝日の場合は営業) P30台

※レストランの営業は事前に要確認



ロビーや宴会場、大宴会場、海を眺める絶好のロケーション。優雅な総

SHANSHAN-YUZU
07
室戸市
料亭 花月

大正14(1925)年創業で、3代目主人が切り盛りする料理店。注目は、室戸沖で水揚げされた魚介類が中心の海鮮ちらし&井!ゆのす入りの酢飯はさっぱりと爽快感があり、皿からはみ出る魚介ともよく合う。

☎0887-22-0115 室戸市室津2586 圏11時～L13時30分(土日祝は10時30分～)、17時～L19時30分 ※現在時短営業中、事前に要確認 席不定 P10台



ゆのす×地魚

全目ちらし 1900円
※2023年4月1日上げを予定
室戸の全目鯛を中心に、全7種の魚介がのる ※全目鯛以外の魚種は日により異なる

ゆのす×地魚

マゴロちらし 2100円
※2023年4月1日上げを予定

高知・清手産の本マゴロがどっさり入る ※マゴロ以外の魚種は日により異なる



「酢飯には昔からゆのすを使い、ゆのすの香りと魚介が相性抜群！」



3代目主人 山村邦夫さん

ゆのす×地魚

海鮮ゆず井(海鮮ちらし) 1900円

※2023年4月1日上げを予定

8種の室戸 & 高知産の魚介がふんだんに ※魚種は日により異なる



貼の営業は6月15日～9月15日、おそれの時期はあめご(おまじ)・土佐あかし(ゆず)の時期は例



ゆず胡椒×ゆずラーメン
ゆずこしょうーめん 800円
レストランで人気1位の醤油ラーメンにゆず胡椒やゆずを好みで



ゆず胡椒×ゆず豚
ピリ辛柚子トンボロー 1500円
地元ブランド豚・ゆず豚で作る角煮。ソースに北川村のゆず胡椒を使用



ゆず胡椒×ゆず豚トンカツ
ゆず塩×ピンチョウマクロのタタキ
ゆずドレッシング×シーフードサラダ
ゆず胡椒×土佐黒毛和牛のステーキ

「近地肉の奥深い旨みと清々しいゆずがマッチします」
チーフ 浜田真一さん

ゆずシロップ×生ビール
柚子ビール 1杯510円
北川村のゆずで作る自家製シロップをビールに加え、清々め味わい



ゆず×鍋
秋の終わりー冬は、すき焼きがゆず鍋に変更

こじんと柚子の効いた田舎寿司付1泊2食付きプラン
1泊2食付2名(利用時の大人1名料金) 1万3000円～
※要予約(2日前迄)

馬路村 うまじ温泉
ゆずの村として有名な馬路村にある温泉宿。夕食プランでは、郷土の味・田舎寿司やあめごの刺身など、ほとんどの料理にゆずが入る徹底ぶり。レストランでも田舎寿司、ゆず酢ダレを使用したゆず料理が充実。
☎0987-44-2026 阿安芸郡馬路村馬路3564-1 高レストラン:11時～14時(LO13時30分)、17時～21時(LO20時30分) 昼不定 定30台



従業員 上利裕和さん



ゆず×山川の幸
田舎寿司 1480円
(あめご寿司付き※夏は船に変更)
※要予約(2日前迄)
ゆずを効かせた酢飯にミョウガや筍、こんにゃくなどのネタがのる



ゆず酢ダレ×あめご
あめごゆず酢井 990円
馬路村で育てた淡水魚・あめごを揚げて野菜をたっぷり

P9の香香柚子 Sweets & Cafeもcheck!

日帰り温泉としても利用可。浴室からは安田川や馬路の山が眺められる



創作日本料理～毎月～スタンダードコース～土佐の味覚を味わう個夕食～
1泊2食付2名(利用時の大人1名料金) 1万7600円～
※写真の器・演出等はイメージ ※内容は変更になる場合あり ※要予約(3日前迄) ※1月20食限定



創作×日本料理～柚香～
グレートアップ創作×日本料理に舌鼓!
1泊2食付2名(利用時の大人1名料金) 2万9000円～
※写真の器・演出等はイメージ ※内容は変更になる場合あり ※要予約(3日前迄) ※1月20食限定

「バーニャカワタがおすすめの新しい2種の夕食プランです」
和食厨房スタッフ 志藤司さん



P9の香香柚子 Sweets & Cafe も check!

貼の塩焼きをはじめ、天ぷら、南蛮漬、サラダなどがセット(一例)



奈半利町 ホテルなはり
第26番札所・金剛頂寺と27番札所・神楽寺の間にある道徳宿。2022年、奈半利川の天然貼やご当地肉を主役にしたゆずグルメ3種の夕食プランが新たにスタート。さまざまな料理に、ゆずのすやゆず胡椒などを掛け合わせている。
☎087-38-5111 阿安芸郡奈半利町乙593-1 高レストラン:ランチ11時～14時30分(LO14時)、ディナー17時～21時30分(LO21時) 休なし 定30台

「7月～9月限定のあゆ御膳。南蛮漬けにはゆずが必須!」
料理長 公文志にさん

奈半利町 天然あゆ御膳プラン
1泊2食付2名(利用時の大人1名料金) 1万2300円～
※要予約(前日迄) ※7月～9月未確定 ※1日7食限定

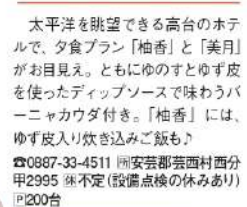


ホテルに植込りの内風呂と露天風呂あり(日帰り利用可)

香香 柚子 SHANSHAN-YUZU

芸西村 ロイヤルホテル土佐
太平洋を眺望できる高台のホテルで、夕食プラン「柚香」と「美月」がお目見え。ともにゆずのすやゆず皮を使ったディップソースで味わうバーニャカワタ付き。「柚香」には、ゆず皮入り炊き込みご飯も。
☎087-33-4511 阿安芸郡芸西村西分甲2995 休不定(設備点検の休みあり) 定200台

温泉 大浴場 6名分 湯元 上階のカフェは、ノマドワークにも最適



温泉 大浴場 6名分 湯元 上階のカフェは、ノマドワークにも最適



「ゆずの味わいを活かした3種をセレクトしました」



ゆず×日本酒
美丈夫 ゆず 720mL 1760円

ゆず×日本酒
美丈夫 ゆずしゅわっ! 500mL 1210円

ゆず×焼酎
美丈夫 蔵ハイ高知ゆず山椒 720mL 1650円

SHANSHAN-YUZU
18
田野町
有限会社 瀧川商店
取締役 北阿隆太さん

明治37年(1904年)より、酒造りを営む蔵元。ブランド「美丈夫」を冠した吟醸酒や純米酒、リキュールなどを販売する。中でもゆず果汁をふんだんに使った3品がおすすめ!
☎0887-38-2004 所安芸郡田野町2150 営9時~17時(12時~13時は昼休み) 休土日祝 ②6台

香香 柚子

お土産 Souvenir

ゆずの香りごと自宅へ持ち帰れる多彩な商品をご紹介します! 地酒から調味料、海鮮加工品まで揃っているのて、ひがしこうちのお土産選びに役立てて♪



重要冷蔵
重要冷蔵
重要冷蔵

SHANSHAN-YUZU
19
奈半利町
加領郷 魚舎

「産戸金目鯛の濃い旨みとゆずの香りがよく合います」

☎0887-38-7851 所安芸郡奈半利町甲3409 営11時~17時30分 休金 ②約6台



ゆず皮×金目鯛
産戸金目鯛の濃い旨みとゆずの香りがよく合います。そのままするのももちろん、サラダやパスタに混ぜてもおいしい



ゆず味噌×鯖
鯖の柚子味噌焼き 1155円
※要冷蔵
「ゆず味噌」には、無添加にこだわった地元奈半利味噌を使用



ゆず皮×金目鯛
金目鯛 生ハム仕立て(香香ゆず) 1199円
※要冷蔵
金目鯛にゆずの皮のすり下ろしをかけて、爽やかな風味に仕上げた

SHANSHAN-YUZU
20
室戸市
スカイ アンド シー・ムロト

室戸の深海から水揚げされた金目鯛だけを使用し、オイル煮で仕上げたもの。ゆず皮を入れた清涼感溢れる「柚子塩」のほか、「山椒醤油」、「焼酎」の計3種類あり。
施設詳細はP3をチェック!



ゆず皮×金目鯛
産戸金目鯛の濃い旨みとゆずの香りがよく合います。そのままするのももちろん、サラダやパスタに混ぜてもおいしい

スタッフ
羽田輪加利さん

SHANSHAN-YUZU
21
馬路村
馬路村ふるさとセンター
まかいちよって家

飲料や調味料、化粧品など、ゆずのお土産のほか、魚楽満ちの木工藝品を販売。観光案内コーナーや、旧魚楽満森林鉄道の写真や資料の展示もあり。
☎0887-44-2333 所安芸郡馬路村馬路382-1 営9時~17時 休年末年始 ②5台



組合長(ゆずばん酢) 360mL 680円
馬路村の5本目のぼん酢は、本郷や宗田郷、椎茸、昆布などこだわりの出汁を効かせた一品。奥深いコクが魅力。

まるごとゆず寿司酢 200mL 520円
砂糖とゆず果汁、出汁、食塩のみで作ったシンプルな寿司酢。炊きたてご飯に混ぜるだけで、ゆずの香る寿司飯に。

ごっくん馬路村 180mL 140円
「自分の子どもに飲ませたいジュースがコンセプト」30年を超えるロングセラー商品。材料はゆず果汁と蜂蜜のみ。

ゆずこしょう 52g 550円
材料は青ゆず皮と青唐辛子と塩のみ。おりづろし方にもこだわりの甘口リキュール。炭酸やお酒割りのほか、ロックでもおいしい。

ゆずリキュール 500mL 1200円
馬路村農協が作ったゆず果汁はちみつ入りの甘口リキュール。炭酸やお酒割りのほか、ロックでもおいしい。



ゆずゼリーごっくんソフトゆずグラッセ・ゆずラングドシャ・ゆず胡椒×ハバエ

ゆず胡椒ハバエ 700円
清涼感のあるゆずの風味に、ピリリとゆず胡椒がいいアクセントに

SHANSHAN-YUZU
13
馬路村
うまじ温泉

馬路村の名物ゆずドリンク「ごっくん馬路村」味のソフトクリームにゆずゼリー、ゆずグラッセ、ゆずラングドシャとまさにゆず尽くし! ゆず胡椒のトッピングも。
施設詳細はP8をチェック!

従業員
上村彩和さん

SHANSHAN-YUZU
15
東洋町
海の駅 東洋町

「白餡とゆずジャムを合わせたゆず香る大判焼は自信作!」

12月頃から期間限定で登場する大判焼には、地元和菓子店とコラボしたゆずジャムを使った白餡が入る。さっぱりとしたゆずの風味と、やさしい白餡の甘さがベストマッチ。
施設詳細はP2をチェック!



ゆずジャム×白餡
ゆず香る大判焼 180円
※土日祝限定 12月頃~7月頃(ゆずジャムがなくなり次第終了)
道のイラスト、文字の焼き印もおしゃれ

店長
橋本智子さん

SHANSHAN-YUZU
17
安芸市
MERRY GARDEN

「ゆず風味のスイーツは濃厚なマンゴーと2倍!」



ゆずジャム&ゆず×フレンチトースト
香香柚子スイーツ 完熟マンゴーたっぷり フレンチトースト 1700円
※ランチタイム(11時~14時)は提供不可
爽やかさと濃厚な完熟マンゴーの組み合わせが◎。ブルーベリーも入る



「爽快感ある北川村のゆずのすたクリームをコラボさせました」

ゆずのす×バタークリーム
ゆずのタルト 400円
※1日2~3個限定 ※事前予約可(数量相談可)
タルトにロン(レモンタルト)をゆずバージョンにアレンジ

SHANSHAN-YUZU
14
田野町
茶房 千福

江戸末期の建物を改装し、古民家カフェとして営業する。見た目も愛らしいタルトは、北川村産のゆずのすりバタークリームを使った一品。ゆずのすがふわり香る。
☎0887-38-5547 所安芸郡田野町1305 営7時30分~17時(LO16時30分) 休木、12/31午後~1/1 ②約10台

スタッフ
高橋まどかさん

Sweets & Cafe

香香 柚子

ひがしこうちには、ゆずを活かしたスイーツもたくさん! 甘〜いスイーツにゆずの香り、風味が加われば、しあわせ気分がさらにあがる♪ 爽やかなドリンクも一緒に。

SHANSHAN-YUZU
16
芸西村
Cafe ROYAL Bluestar (ロイヤルホテル土佐内)

「遠くに海が見えるカフェです。ゆずドリンクで優雅な時間を。」

ゆずのす×カクテル
YUNOSUモヒート 880円
※1日20杯限定、7月~9月限定
フル営業時は、テイクアウトが可能。プールサイドでも楽しめる

ゆずのす×アイスティー
YUNOSUミントアイスティー 650円
※1日20杯限定、7~9月限定
すっきりとした甘みと酸味、飲んだ後の爽快感がたまらない



ひがしこうち広域MAP



馬路村MAP



東洋町MAP



室戸市MAP



HIGASHI KOUCHI
ひがしこうち
Map

香香
SHANSHAN-YUZU
柚子

お問い合わせ

一般社団法人 高知県東部観光協議会
〒784-0001 高知県安芸市矢ノ丸1丁目4-40
TEL. 0887-34-0866 (8:30~17:15 土日祝日は休業)
Mail: tobukochi@vesta.ocn.ne.jp

ひがしこうち 検索 <https://higashi-kochi.jp/>

HPはこちら！



Instagramは

こちら！



※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2023年1月10日時点での有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。※本媒体の掲載金額は、消費税10%（軽減税率が当てはまる品目は8%）を含む総額表記となっております。※掲載の宿泊プランは基本1泊2食付2名1室利用時の大人1名料金、入湯料は別途必要な場合があります。お申し込みは各宿泊施設へ。