

ふくしまプレデスティネーションキャンペーン特別企画

ふく酒×旬の地場産品で おもてなしペアリングディナー プラン

あづま山麓の
旬を味わおう!

1日
10組様
限定

福島市西部の「あづま山麓ふく酒街道」には多種多様なお酒を醸造する5つの蔵元が集結しています。
ふくしまプレDC(ふくしまプレミアム・ディステイネーション)を記念し、5種類のお酒とふくしまの旬を感じるお料理&発酵食が楽しめるプランです。



福島
の美味
しいお酒
とお料理で
「福島に
酔いしれ
る旅」

開催 2025年 4月1日(火) ▶ 12月29日(月)

1泊2日 1名様 36,150円(税込) チェックイン 15:00
チェックアウト 10:00

お問い合わせ・お申し込み



〒960-2157
福島県福島市土湯温泉町宇治畑 55
TEL.024-595-2141
受付時間 / 9:00-18:00

Webでもご予約
ご予約から



ふくしまプレDC × 山水荘の特別なおもてなし♪

ウェルカムドリンクは
フルーツ甘酒



YUMORIの自家製甘酒に
フルーツをトッピングして
ご提供。

【提供時間】
15:00 ~ 18:30

発酵食を取り入れた
朝食バイキング



桜菜きんぴら燗仕立て / サーモン
の醤油桜漬 / うずら卵の醤油漬 /
豆腐の桜漬 / 福島県産メカカリの梅
漬漬 / 酒粕入り梅漬 / 福島県土
料理 三五八漬 / 自家製赤魚の酒粕
漬 (日替わり制)

ふく酒 × ふくしまの旬の素材

(朝・菜) おからの酒 BAR・醸造蔵(どがろく) × 発酵食3点盛り
(焼・物) みちのく福島産ビール(地ビール) × 鮎山麓原産(燗焼ソーテ)
(お・酒) 金水晶 四季の蔵(日本酒) × 相双原産地区の海産物(カルパッチョ)
(漬・物) Yellow Beer Works(地ビール) × 川俣シャモ(地揚げ)
(飲・有) 吾妻山麓醸造所(ワイン) × 福寿牛(ステーキ)
※季節によってメニューが異なります。

栄養価が高く美味しい
手料理の料理家・世田の
海産物を提供!



YUMORIは土湯の温泉旅館をリノベーションしてできた
山水荘の姉妹館です。

お問い合わせ・お申し込み

TEL.024-595-2170

〒960-2157
福島県福島市土湯温泉町宇治畑ノ上7-1

・日帰り入浴時間 11:00 ~ 19:00 (最終受付 18:00)
・定休日 毎週水曜日・第1週月曜日



温泉と美味しい発酵食で心も体も整う休日を

発酵をテーマにした
宿泊プラン

1泊2日 1名様 8,350円(税込) ~
9,350円(税込) ~



籠を使った美容・健康にいい
オリジナル発酵漬物付き宿泊プラン
自家製黒豆米おかし / オリジナルトッピン
グミ / 自家製梅干し / ハーブチキン /
郷土料理 / ノン / など

あづま山麓のお酒と
自家製
発酵おつまみセット



お酒2品・自家製サーモン・
すじこのおつまみ
※季節によってお酒が異なります。
1,500円(税込)

YUMORIで好評販売中!

自家製の甘酒(レモン・りんご・いちご) /
サーモンの甘酒漬 /
すじこの酒粕漬



Nice
サーモンの甘酒漬 / すじこの酒粕漬