

ロイヤル胎内パークホテル
宿泊プラン

豊かな自然に囲まれた
温泉リゾート!
くつろぎプラン!

豊かな大自然と美肌効果抜群の温泉をお楽しみください。ご夕食は新潟の食材を中心に四季折々の厳選素材を使ったシェフ一押しコースからお選びいただけます。



大人 16,500円(税込)~
小学生 11,550円(税込)~
幼児 8,250円(税込)~

●夕食/和洋折衷又は、洋食
●部屋/和室・和洋室・洋室
※1室3名以上ご利用の1泊2食付き
お一人様料金(税込・入湯税別)
※1室2名利用 +1,100円
※土曜日・祝前日 +2,200円
※除外日/11/22(火)~12/21(水)

11/22(火)~12/21(水)



旬彩御膳宿泊プラン

~美味しいをちよとずつ、たくさん愉しむという贅沢を~
料理長一押しの厳選素材!旬の食材をふんだんに使った、目にも楽しい小皿懐石。美味しいをちよとずつ色鮮やかな「旬彩御膳」が楽しめるプランです。

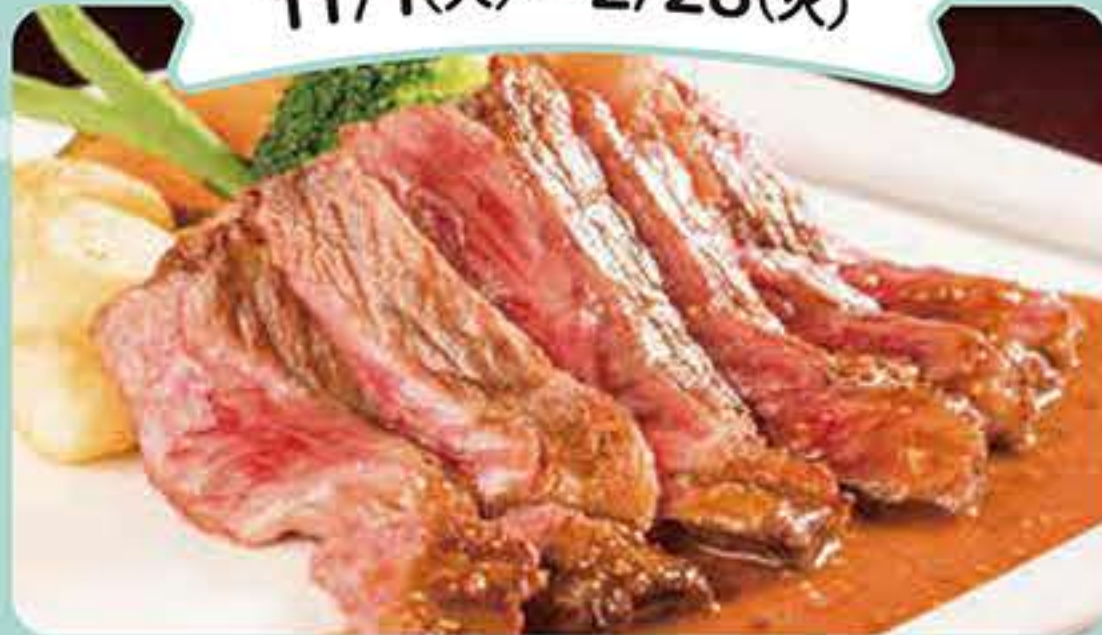
※プラン期間中、館内設備工事に伴い、大浴場が利用できません。
客室浴室のご利用となりますが「新胎内温泉温泉の素」をご準備させていただきます。
お部屋で温泉気分を味わってください。

●夕食/旬彩御膳(一の膳9皿、二の膳9皿、ご飯、お味噌汁、デザート)
●部屋/和室・和洋室・洋室
●特典/温泉の素が1人1個付きます。
※1室3名以上ご利用の1泊2食付き
お一人様料金(税込・入湯税別)
※1室2名利用 +1,100円
※土曜日・祝前日 +2,200円
※除外日/11/28(月)~12/2(金)

大人 16,500円(税込)~
小学生 11,550円(税込)~
幼児 8,250円(税込)~

期間
限定!

11/1(火)~2/28(火)



村上牛・新発田牛食べ比べプラン

にいがた和牛の村上牛と新発田牛の2種が同時に楽しめるプランが登場しました。清らかな雪解け水と新潟の自然に囲まれて育った「にいがた和牛」は、安全で安心、肉の旨味、脂の質にこだわった、コクがありまろやかな味わい特徴です。

大人 27,500円(税込)~
小学生 19,250円(税込)~
幼児 13,750円(税込)~

●夕食/和洋折衷又は、洋食
●部屋/和室・和洋室・洋室
※1室3名以上ご利用の1泊2食付き
お一人様料金(税込・入湯税別)
※1室2名利用 +1,100円
※土曜日・祝前日 +2,200円
※除外日/11/22(火)~12/21(水)

12/22(木)~5/31(水)



極上のワインと新発田牛
スイートルームプラン

1泊2組限定のスイートルームプラン!ワインコンクールにも受賞された実力のあるワインとまろやかな味わいの新発田牛をご堪能ください。

大人 33,000円(税込)~
小学生 23,100円(税込)~
幼児 16,500円(税込)~

●夕食/和洋折衷又は、洋食
●部屋/和室・和洋室・洋室
※1室3名以上ご利用の1泊2食付き
お一人様料金(税込・入湯税別)
※1室2名利用 +1,100円
※土曜日・祝前日 +2,200円
※除外日/11/22(火)~12/21(水)

1泊2組
限定!

大浴場休止のお知らせ

館内設備工事のため大浴場の利用を休止とさせていただきます。上記プランの一部期間中【11/22(火)~12/21(水)】は、客室浴室のご利用となります。皆様には大変ご不便をおかけしますが、何卒ご理解とご協力のほどお願い申し上げます。



ロイヤル胎内パークホテル

Royal Tainai Park Hotel
〒959-2822 新潟県胎内市夏井1191番地3

ご予約
お問い合わせ

TEL 0254-48-2211
https://royal-tainai.jp

HPより
最新情報を
チェック!



他にも多彩なプランをご用意しております。
詳しくはお問い合わせください。



ロイヤル胎内パークホテル 広報紙

Tainai!

冬もグルメに舌鼓。
凜とした空気が心ほぐす
胎内リゾート。

2022
12
月号

- ロイヤル胎内パークホテル
クリスマスケーキ4種/クリスマスオードブル3種/おせち3種
- MISAGO 12月スペシャルメニュー/セレクトランチ
- LORO 今月のおすすめパン



ロイヤル胎内パークホテル
Royal Tainai Park Hotel

Xmas GOURMET

クリスマスケーキ



6号
18cm

限定
100台

米粉のショートケーキ
4,500円(税込)



6号
18cm

限定
30台

米粉のレアチーズケーキ
4,320円(税込)



縦12cm
×
横16cm

限定
30台

米粉のフォレノワール
4,320円(税込)



縦12cm
×
横16cm

限定
30台

ピスタチオとベリーのアペラ
4,320円(税込)

クリスマスオードブル

限定
各50個



クリスマスオードブルM (5~6人前/直径41cm)
8,640円(税込)

お品書き/チキンステーキマトソース、蒸し海老餃子あんかけ、カニ爪フライ、春巻き、ビーフシチュー、ソーセージ盛り、生ハムチーズ、棒棒鶏、スモークサーモン



クリスマスオードブルS (3~4人前/直径32cm)
5,400円(税込)

お品書き/スモークサーモン、エビマヨ、白身魚のエスカベッシュ、茄子と生ハムのトマトソースペンネ、串カツ、イカ串揚げ、エビフライ、鶏唐揚げ



クリスマスチキン (27cm×22cm)
2,160円(税込)

お品書き/ローストチキン、ポテト、ブロッコリー、ミニトマト

贅沢にクリスマスケーキ、オードブル、チキンも一緒にいかがでしょうか?ご予約はお電話にて承っております。

●ご予約期間/～12/12(月)まで ●お渡し日/12/23(金)～25(日)

OSECHI

【おせち】

海の幸、山の幸を贅沢に盛り込んだ上品な味わいのおせちです。ぜひ、ご賞味ください。

●ご予約期間/～12/25(日)まで ●お渡し日/12/31(土)

ご予約はお電話にて承っております。TEL0254-48-2211
※県内配送承ります。別途送料1,200円



10,800円
(税込)



21,600円
(税込)



30,240円
(税込)



胎内リゾートでは、毎月楽しめる限定グルメをご用意。
「レストランMISAGO」では月替わりランチメニューがスタート!
おいしいグルメに出会う、胎内リゾートを満喫しよう。

スペシャルメニュー

12月
から

ふんわり玉子の
オムライスビーフシチューソース
2,500円(税込)

(前菜、スープ、パン、デザート、コーヒー付き)
ホテルクオリティの季節のお料理を地産の食材を使用し、ご提供いたします。



※写真はイメージです。

12月 セレクトランチ

1,870円(税込)
(スープ、サラダ、パンorライス、副菜、ドリンク付)

- 肉ランチ/新潟県産牛のボツ
- 魚ランチ/真鱈のバイヤベースソース
- パスタランチ/海老トマトクリームスパゲッティ



胎内 高原 ワイン



グラス 各1,100円(税込) ボトル 各6,600円(税込)

アッサンブラージュ・ルージュ
メルローとツヴァイゲルトレーベをブレンドしたたつぷりと豊かな果実味とフレッシュな酸味の絶妙なバランスが心地良い定番の赤ワインです。

アッサンブラージュ・ブラン
ソーヴィニヨンブランとシャルドネをブレンドした山々の草木を想わせるしっかりとしたボディと果実の味が楽しめる、定番の白ワインです。



RESTAURANT
MISAGO
レストランミサゴ
ロイヤル胎内パークホテル 1F

営業時間/ランチ 平日11:30～14:30 (LO14:00) 土日祝11:30～15:00 (LO14:30)
ディナー 全日17:30～20:30 (LO20:00) ※ディナーは要予約となります。

コッペパン

苺三昧 300円(税込)

しっとりとしたコッペパンに苺ホイップ、さらに苺をトッピングした苺好きにはたまらないコッペパンをご用意いたしました!



上海焼きそばマヨレド 350円(税込)

少し太麺の焼きそばをコッペパンに挟みました。ピリッと辛い味わいがアクセントになっています。



LORO
ROYAL TAINAI PARK HOTEL

米粉食パン・コッペパンの専門店 ベーカリー「LORO」
ロイヤル胎内パークホテル 1Fロビー
営業時間/9:00～17:00

鴨南蛮そば



1,540円(税込)
鴨肉の旨味と、そば、汁の相性が抜群の一品です。



白田桃き自家製
鴨肉 手打ちそば
みゆき庵
胎内 手打ちそば
みゆき庵(ホテル敷地内)
営業時間/11:00～16:00
(LO15:30)