

Aコース 募集定員60人

- ◆施設 THE FUJIYA GOHONJIN 長野市
- ◆内容 スペシャルランチコース (通常価格 8,000 円)
- ◆時間 11:00~15:00 (通常時)

※HP の営業カレンダーをご覧ください

昨年好評につき第2弾も参加決定！
昨年のリベンジの皆さんもご応募ください！

昨年好評の企画第二弾！頑張っているあなたに…
あのご褒美をもう一度！

Bコース 募集定員60人

- ◆施設 美ヶ原温泉 翔峰 松本市
- ◆内容 日帰り温泉会席コース (通常価格 8,000 円)
- ◆時間 11:00~15:00 (食事時間 12:00/12:30/13:00)

※土日祝日のみ利用可 食事はダイニングの個室で♪

5つ星のホテルにも選ばれた信州の誇る温泉宿。素敵な眺望のお風呂と美味しいお食事を召し上がれ♪

Cコース 募集定員80人

- ◆施設 やなのうなぎ観光荘本店 岡谷市
- ◆内容 特上蒲焼定食、肝吸い付き (通常価格 6,000 円相当)
- ◆時間 昼の部来店時間 11:00
夜の部来店時間 18:00

行列必至の予約困難な名店が、今回皆さんのために時間指定で参加していただきます！美味しい鰻で元気いっぱいになりましょう！

Dコース 募集定員60人

- ◆施設 鉄板ステーキダイニング美実 佐久市
- ◆内容 黒毛和牛ご褒美コース (通常価格 8,000 円)
- ◆時間 ランチ 11:30~14:00 (9~11月のみ)
ディナー 18:00~21:00

完全予約制の人気店がランチ、ディナーとも黒毛和牛のフィレをメインにしたコースを用意してくれました！まさに美実(味)！これぞご褒美♪

MENU!

ご褒美レストラン Again!

期間内のご都合の良い日時を各自でお店に直接ご予約していただくクーポン型会員交流事業です。

利用期間

令和5年9月1日(金)から

令和5年12月15日(金)まで

□ 申込方法など

- (1) 1組3名までお申し込みいただけます。※参加申込フォームにご入力された方のみのご利用になります。
- (2) 参加者負担金は、＜会員及びその家族＞A・B・Dコース 1名 2,000円です。(Cコースのみ 1名 1,500円)
※家族の対象者は①二親等以内②同居する家族（義父母含む）いずれかに該当する方になります。
- (3) 参加者負担金は利用日に直接お店にお支払いください。また、コース以外の飲み物等の追加料金は、別途各自負担になりますので、こちらも当日利用店舗にお支払いください。店による予約、利用方法などについての詳細は参加クーポンに記載します。
- (4) 参加申込は、下記の URL または QR コードからパソコン、または携帯からお申込みください。
※ 募集定員を超えた場合は、抽選により決定しますのでご了承ください。
※ 参加決定とクーポン券を7月26日以降に各申込施設・団体の担当者宛に送付いたします。
※ 落選の場合も通知いたします。連絡のない場合は問い合わせください。
- (5) 参加決定後は参加者が直接お店に予約をし、利用当日はソウェルクラブ会員証を併せてクーポン券をご持参ください。
お食事代金として、クーポン券と上記負担金をお店にお支払いください。
- (6) 期間内に利用しない場合は、クーポン券は失効となります。

申込期間

◆ 令和5年7月14日（金）～24日（月） ※受付終了時間は 24日 16：00。

申込先

<https://forms.gle/2sX4azCDVv9qjkkp9>

こちらからお申込みください



★ご入力いただく個人情報は、ソウェルクラブ長野地方事務局業務以外の目的で使用することはありません。



昨年好評につき今年も登場！

☆Aコース THE FUJIYA GOHONJIN

長野市大門町 80

MENU

スパークリングワイン

(※ノンアルコールも有り)

ストウツキーニ

季節の前菜盛り合わせ

季節のパスタ

黒毛和牛サーロインの炭火焼き

季節のデザート

コーヒーまたは紅茶

自家製フォカッチャ

※ご利用はランチタイムのみ

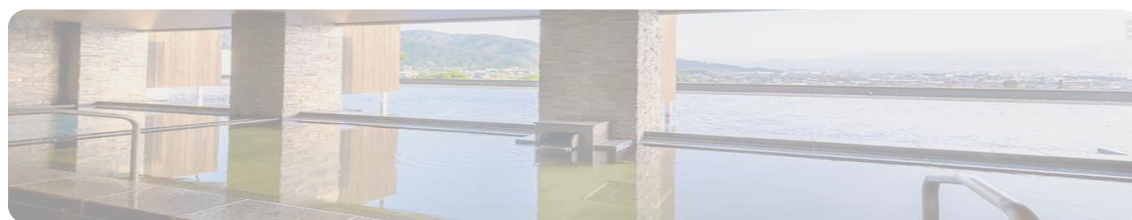


お料理の写真はイメージです



お店のご案内はこちらからどうぞ↑

☆Bコース



美ヶ原温泉翔峰

松本市大字里山辺 527

秋の献立 (9/1~11/15 予定)

食前酒 花梨のノンアルコールカクテル

前菜 鮪昆布 柿バター なめたけおろし バイ貝 紅葉葛

造り 安曇野産信州サーモン ヒラマサ 赤海老 紅芯大根 妻物一式

創作鍋 秋季信州産きのこと鶏つみれ鍋～山椒をそえて～

合わせ野菜 たもぎ茸 白平茸 えのき 茶えのき なめこ 紅葉麩 山椒

焼き物 信州牛の焼きしゃぶ 信州牛赤身 舞茸 ブッキーニ 翔峰特製葱出汁醤油にて

口直し 水わらび餅 葡萄 葡萄蜜 黒豆 クコの実

揚げ物 馬鈴薯乾酪揚げ 銀杏串 長いも磯部 紅葉 青味 ほうじ茶塩にて

食事 安曇野産こしひかりと信州産きのこの炊き込みごはん

止め椀 信州味噌仕立て 海苔 白玉麩 青味

香の物 三種盛り合わせ

水菓子 抹茶寄せ

柚子ゼリー 栗甘露 赤紅葉

※仕入れ状況により食材の変更もあります。

また 11/16 以降は献立の変更があります。

- ・温泉利用は 11:00~15:00 控室なし
- ・食事は 12:00/12:30/13:00 でお選びいただけます。※食事はダイニング信州（個室）
- ・バスタオル・浴用タオル食事料金に含まれています。



↑お店のご案内は
こちらからどうぞ



☆Cコース

やなのうなぎ

観光荘 岡谷本店

岡谷市川岸東 5-18-14

献立

蒲焼定食 (特上)

肝吸い

小付

漬物

サラダ

デザート



※予約時間は昼の部 11:00 来店

夜の部 18:00 来店となります。

お店のご案内はこちらからどうぞ→



☆Dコース

鉄板ステーキダイニング美実

佐久市佐久平駅南 15-3 永在第2ビル 103



MENU

完全予約制のレストランです

前菜

季節の野菜料理

本日の魚

信州黒毛和牛フィレ 150g

ごはん・お味噌汁

香の物

コーヒー又は紅茶

デザート



※ランチ (9月~11月のみ)

ディナーとも利用可

お店のご案内はこちらからどうぞ↑