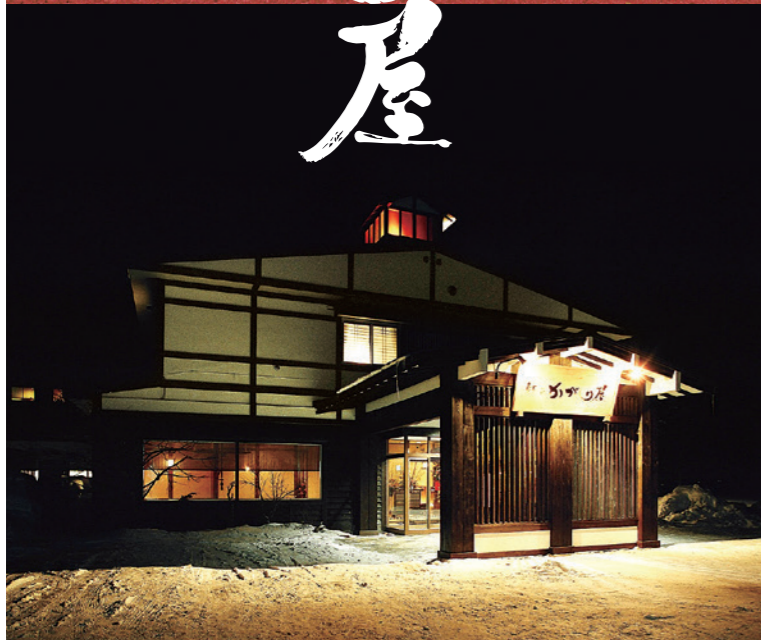


在珊瑚草紅艷如火的能取湖畔，
亮著微微篝火烹飪之宿

珊瑚草之鄉
能取之莊 篝屋

能取の莊 かがり屋



瞭望日本最大的珊瑚草群落地

篝屋前方為日本面積最大的珊瑚草群落地。珊瑚草在每年的9月開始轉成絢麗耀眼的火紅色，渲染成一大片令人嘆為觀止的紅色景觀。為了保護這每年都帶給許多旅人感動的優美景觀，卯原內地區的觀光協會與官民同心協力守護著這個群落地。



處處瀟灑
和式風情
享受悠閒時光



也提供多種
戶外活動!

另有舉辦網走湖冰上釣公魚、能取湖釣日本公魚、雪上摩托車及馬雪橇等可在大自然中體驗的戶外活動。



交通方式



Map Code 525359191*58

- | | | | |
|----|----------------|-----|------------------|
| 開車 | ■ 從女滿別機場……25分鐘 | 搭飛機 | ■ 千歲~女滿別……50分鐘 |
| | ■ 從網走市內……15分鐘 | | ■ 羽田~女滿別 1小時40分鐘 |
| | ■ 從佐呂間湖和常呂20分鐘 | | ■ 大阪~女滿別……2小時 |
| | ■ 從北見市內……40分鐘 | | |

提供免費接送服務

從JR網走站、女滿別機場到本館有提供接駁服務。
若需接駁服務，請最晚在前一天的下午1點前完成預約。

客房數	27室
容納人數	90名
餐廳	味咲66席
宴會場	最寄呂129.6m ² 、小宴會場：漁火、白鳥29.16m ²
觀景浴場	蒼鷺之湯（男湯） 珊瑚之湯（女湯） ※各可容納15人，24小時開放 ※天然礦石的光明石溫泉
停車場	60輛（免費）
自行車出租服務、100寸大螢幕卡拉OK	

珊瑚草之鄉

能取の莊

かがり屋

郵遞區號093-0135 北海道網走市卯原內60番地之3

電話0152-47-2301 傳真0152-47-2185

info@kagariya.cc

http://www.kagariya.cc



全館
開放
Wi-Fi

預約洽詢處

請撥打 0120-042-935

浴

庭園美景賞心悅目
檜木的香氣和滑潤的溫泉
伴您度過極致的療癒時光

Spa



個室露天浴池

渚



個室露天浴池

澗標

個室露天浴池

設有「渚」「澗標」兩間個室露天浴池，可享受徐徐吹來的海風與清新的檜木香氣。

- ◆開放時間 / 13:00~22:50、6:00~9:50
- ◆泡湯費用 / 住宿房客 50分鐘1,080日圓・非住宿的泡湯客 50分鐘2,160日圓



觀景浴池

從觀景浴池的大面窗戶向外望去，能取湖景色盡收眼底。還能享受使用天然礦石(光明石)的人工溫泉。



和洋室

(雙床洋房+和室)

附設淋浴間的和洋室，空間十分寬敞，1室可容納3代家族。



露天浴池客房

(無障礙設計)

客房內設有檜木桶浴池和坪庭。在客房的露天浴池，可隨時享受泡湯樂趣。

宿

Room

宜人的海風、四季的美景
秋天轉色的珊瑚草
這裡是能取湖的貴賓席

洋室

不僅設備齊全，整個空間瀟灑著和風時高的寧靜氛圍。另有加大雙人床(King Size)的房間。



和室

為舒適的榻榻米客房。有6疊和8疊兩種房型。



可攜帶寵物和洋室

設有陽台和小露台空間寬敞。可與愛犬舒適地度過休閒時光。



提供空間大小與樣式等皆不同之多種房型。

食

Gourmet

魚貨海鮮從採買到處理皆親手包辦
鄂霍次克地方的山珍海味應有盡有
來到這裡讓您一次滿足



石燒味噌湯(wappa-ni)

「石燒味噌湯(wappa-ni)」是一道使用豪邁的烹調方式將食材美味發揮到極致的傳統海港料理。



清煮喜知次魚

吃得到濃郁鮮味與柔軟肉質的「清煮喜知次魚」。



螃蟹料理

可享受流冰退去後捕撈上岸的毛蟹及鱈場蟹等當季的「螃蟹料理」。



北海斑紋蝦

鄂霍次克地方著名的「北海斑紋蝦」。



喜知次魚

「喜知次魚」為北海道著名的高級魚。在網走一隻隻活釣上岸鮮度超群的「海釣喜知次魚」，目前已成為品牌商品，也是本店自創業以來持續採用的食材。本店秉持著對食材的獨到眼光與好手藝，為賓客提供美味的「喜知次魚」料理。



贅

-zei-

烹飪之宿「簀屋」最受歡迎的特選套餐。
有喜知次魚、螃蟹、牡蠣等鄂霍次克地方最豪華的山珍海味，
歡迎盡情享用。

菜單一例

- ◆當季生魚片拼盤
- ◆在地珍饈美食
(醋味噌海螺、醋牡蠣、醋冰下魚、煮虹魚、北海斑紋蝦的其中一品)
- ◆產地嚴選酒蒸牡蠣
- ◆蛤仔和扇貝的海鮮清蒸火鍋
- ◆旬味創作天婦羅
- ◆產地嚴選的水煮螃蟹
- ◆清煮網走產活釣喜知次魚
- ◆真狩產香草豬肉涮涮鍋
- ◆簀屋特製的炸喜知次魚
- ◆喜知次魚握壽司
- ◆喜知次魚鮮魚湯
- ◆醃菜
- ◆網走鮮奶手作冰淇淋



同時也擔任廚師的老闆，以精緻用心的美食料理款待每位賓客。

本館的前身是昭和初期(1920年代後半)時由和歌山縣出身的松下安太郎於卯原內之地所開設的「松下旅館」。昭和43年(1968年)時，第2代松下稔才到現址創業，在能取湖畔開設了「能取湖莊」觀光旅館。到了平成18年(2006年)，松下伸次以「珊瑚草之鄉 能取之莊 簀屋」之名繼承，並與第四代的松下恭右攜手經營，秉持著『以店主親自用心烹調的料理款待旅人』此一信念，日日發揮好手藝款待賓客。