

全室開放感あふれる オーシャンビュー。

目の前に広がるのは、夕陽の名所として知られる笠戸湾。
そのダイナミックで息をのむほどの
美しい絶景をお部屋からお愉しみいただけます。

全室禁煙
無料Wi-Fi



和洋室

6畳の和室とツインベッドの贅沢なお部屋。
和室の寛ぎと、洋室の快適さを兼ね備えました。

■定員/4名 ■面積/36㎡
■ルーム設備/トイレ付 ■室数/10室



和室A

3室限定の内風呂付和室。
※オムツをしてお子様連れのご家族を優先しています。

■定員/4名 ■面積/10.5畳
■ルーム設備/バス・トイレ付 ■室数/3室



和室
B・C

Bはシンプルな造りのお部屋。
Cは当館随一の広さ12畳の和室。

■定員/④4名・⑤5名 ■面積/⑨9畳・⑫12畳
■ルーム設備/トイレ付 ■室数/⑥6室・③3室



洋室A

シングル利用できる山側に面した小さなツイン
ルーム。※ベランダは無く、部屋から夕日は見れません。

■定員/2名 ■面積/23㎡
■ルーム設備/ユニットバス ■室数/6室



洋室B

洋室スタンダードタイプ。ベランダに出て瀬
戸内海を眺めるロマンチックなご旅行を。

■定員/2名 ■面積/33㎡
■ルーム設備/バス・トイレ付 ■室数/6室



洋室C

おみ足に不安があっても大丈夫な、車イス
でも安心して過ごせるバリアフリータイプ。

■定員/2名 ■面積/43㎡
■ルーム設備/車椅子対応型バス・トイレ付
■室数/3室

チェックイン / 15:00~
チェックアウト / ~10:00

○和室・和洋室の布団はセルフサービスです。
○洋室Bに1名様、和室A・和室C・和洋室に2名様以下で宿泊される場合
1名様1,210円の追加料金がかかります。
※洋室C・和室・和洋室の1名様は宿泊はお断りしております。
○洋室Aを2名様で宿泊される場合は1名様1,210円割引になります。

乳児(〜2歳) 宿泊料無料
寝具ご利用の場合は2,200円(税込)

※オムツがとれていないお子様の大浴場のご利用はお断りしております。
客室のお風呂をご利用下さい。(和室Aと洋室にはお風呂があります)
※子供用浴衣(長さ95cmと75cm)と子供用スリッパを準備しております。



岩風呂

笠戸湾を一望できる オーシャンビューの 天然温泉。

おおじょう 大城温泉「潮騒の湯」

シャワーヘッドと、
ドレッシングスペースの
ドライヤーが
ReFa(リファ)に
なりました。



インフィニティ露天風呂

内風呂

●泉質/ナトリウム、カルシウム、塩化物冷鉱泉
●効能/神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、うちみ、くじき、冷え性、病後
回復、疲労回復、きりぎりず、やけど、慢性皮膚病、慢性婦人病、ほか

定期便 [送迎バス]

【前日までに電話でご予約ください】

迎え 下松駅南口 15:15発 ▶ 大城 行
送り 大城 9:30発 ▶ 下松駅南口 行

JRのダイヤ改正時は時間が前後することがあります。

キャンセル料のご案内

宿泊予約キャンセルのときは、所定のキャン
セル料を申し受けます。

2日前	1日前	当日
30%	50%	100%

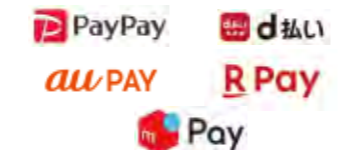
※キャンセル料(違約金)の割合は、予約時の
宿泊料金(サービス料、消費税等を含む)に
対する割合です。

お支払い方法

クレジットカード



QRコード決済



ご予約・お問い合わせは
Tel.0833-52-0138

〒744-0001 山口県下松市笠戸島14-1 Fax.0833-52-0052 www.oojou.jp

公式サイトの
宿泊予約システムからも
ご予約頂けます。



最新情報は
SNSにて
発信中!



おおじょう 検索



ご宿泊プラン 7月10月

期間 / 2025年7月1日(四)~10月31日(金)

2025年8月9日(土)~16日(土)は特別料金です。



青い海、青い空。
最高のロケーションと、
旬の味覚でおもてなし。



※料理写真はイメージです。



はな ゆい 華結 プラン

【メニュー】

- ◆ 季節の前菜
- ◆ ひらめの食べ比べ
- ◆ むつみ豚のロール仕立て
"ベルシャード"ヴァンルーゼ
- ◆ 旬野菜と鴨スモークの
メリメロサラダ
- ◆ 山芋饅頭と鰻 だし揚げ
- ◆ 黒毛和牛ステーキ
- ◆ 山口県産 鱧の天婦羅
- ◆ 止椀
- ◆ ひらめの釜飯
- ◆ 香物
- ◆ デザート

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

一泊二食(お一人様) ※サービス料・消費税・入湯税込。

平日 **24,200円** / 休前日 **25,850円** / 特日 **27,500円** 8/9~16は特別料金日です。



いろど 彩り プラン

【メニュー】

- ◆ 季節の前菜
- ◆ お造り三種盛り
- ◆ 山芋磯辺饅頭 だし揚げ
- ◆ ビーフステーキ
シャリアピンソース
- ◆ 山口県産 鱧の天婦羅
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 止椀
- ◆ ひらめの釜飯
- ◆ 香物
- ◆ デザート

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

一泊二食(お一人様) ※サービス料・消費税・入湯税込。

平日 **17,200円** / 休前日 **18,850円** / 特日 **20,500円** 8/9~16は特別料金日です。

キッズメニュー ご宿泊プラン

お子様 セット

※写真はイメージです。

一泊二食
(お一人様)
(税込)

	平日	休前日	特日
小学生	11,150円	12,800円	14,450円
幼児(3歳~)	9,250円	10,900円	12,550円

8/9~16は特別料金日です。



お子様うどん セット

一泊二食
(お一人様)
(税込)

※写真はイメージです。

	平日	休前日	特日
小学生	9,850円	11,500円	13,150円
幼児(3歳~)	7,950円	9,600円	11,250円

8/9~16は特別料金日です。

ご宿泊プラン 2025年7月10月

期間 / 2025年7月1日(火)~10月31日(金)

2025年8月9日(土)~16日(金)は特別料金です。

ご予約は、公式サイト
の**宿泊予約システム**が便利です!
まずは**新規会員登録**をお願いします。



【会員登録】してから
ご予約いただくこと...
1,000円値引き!

お得に
ご宿泊!

ご宿泊 レストランディナー限定



アルコール
1杯サービス

夕食17:30から
お食事されるお客様には
**アルコール
1杯サービス**
(生ビール、ハイボールなど)



デザート
バイキング

大人気「白玉ぜんざい」、
様々な種類の「プリン」
「アイスクリーム」や手
作りの「焼き菓子」などお
楽しみいただけます。

※宴会場ご利用の場合は、個人盛りのデザートをご提供いたします。

※写真はイメージです。



ソフトドリンク
飲み放題

お楽しみ
いただけます!

ソフトドリンク、
コーヒーなど



朝食バイキング

[ご提供時間] 7:00~9:00
<8:30オーダーストップ>

やまぐちの郷土料理と
穏やかな海景色を楽しむ
"朝食"。

大城の朝食といえば「揚げ玉うどん」「漬け井」「茶がゆ」など、山口県ならではの美味しいをお召し上がりいただけます。さらに数種類の味が楽しめる「ロールケーキ」などパティシエの手作りスイーツも!!
ここでしか楽しめない「ごちそうバイキング」をご堪能ください。

※宿泊状況によりセットメニューに変更する場合がございます。

ご宿泊の
お客様のみ



※写真はイメージです。



ゆう なぎ 夕風 プラン

【メニュー】

- ◆ 季節の前菜
- ◆ お造り三種盛り
- ◆ むつみ豚の柑橘かつおだし鍋
- ◆ 山芋饅頭と鰻 だし揚げ
- ◆ ビーフステーキ
シャリアピンソース
- ◆ 山口県産 鱧の天婦羅
- ◆ 茶碗蒸し
- ◆ 止椀
- ◆ ひらめの釜飯
- ◆ 香物
- ◆ デザート

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

一泊二食(お一人様) ※サービス料・消費税・入湯税込。

平日 **20,700円** / 休前日 **22,350円** / 特日 **24,000円** 8/9~16は特別料金日です。



肉会席プラン

洋風にアレンジした
"お肉にこだわった"肉会席を
ご用意しました。
地元食材の「むつみ豚」をはじめ
厳選した食材をお楽しみください。

※魚介類は使用していません。
※メニュー内容は仕入れ状況・季節等によってお任せでご提供いたします。

※写真はイメージです。

一泊二食(お一人様) ※サービス料・消費税・入湯税込。

平日 **20,700円** / 休前日 **22,350円** / 特日 **24,000円** 8/9~16は特別料金日です。

■レストランは、全席禁煙とさせていただきます。 ■掲載のメニューは一例です。メニュー等予告なしに変更する場合がございます。 ■掲載の写真はイメージです。 ■表記金額は、お一人様料金で税金が含まれております。 ■宴会場で食事される場合は、別途会場費が必要となります。

アレルギーの対応について

食物アレルギーをお持ちの方へ

3日前までにご連絡、ご相談ください。 お客様で安全な食品(レトルト・冷凍など)のお持ち込みができます。
(電子レンジなど加熱のお手伝いをさせていただきます)

アレルゲンについて

アレルゲン 特定原材料8品目	卵、乳、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに、くるみ
アレルゲン 特定原材料に準ずる 20品目	アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

食物アレルギー対応を依頼されるお客様へ

「提供する料理は完全なアレルギー対応メニューではございません」
・調理は同一の厨房でおこない、調理、洗浄機器も他のメニューと共通の物を使用しますので、調理過程において、アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。
・料理のご注文に関してはお客様による最終的な判断をお願いいたします。
※弊社から、安全を優先的に考え、お断りさせていただく場合がございます。