

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、夕日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、車いす
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

乳児(～2歳) 宿泊料無料
寝具ご利用の場合は2,200円(税込)

○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名様の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円値引きします。

※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



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、やけど、慢性皮膚病、慢性婦人病、ほか

定期便 [送迎バス]
【前日までに必ずご予約ください】

迎え 15:15発 下松駅南口 (改札出て左側) ▶ 大城 行
送り 9:30発 大城 ▶ 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。

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。



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	前 日	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



2026 ご宿泊プラン 3月→6月

期間/2026年3月1日回～6月30日回

○2026年5月2日回～5月5日回回は特別料金です。
○2026年4月6日回～8日回、6月29日回・30日回は
休館いたします。



潮風香る笠戸湾の絶景と、
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

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

金・日

24,750円

休前日

25,850円

特日

27,500円

※「平日」「金・日」が「休前日」の場合は「休前日」価格になります。※2026年5月2日～5月5日は特日価格です。

【メニュー】

◆季節の前菜

◆笠戸ひらめの食べ比べ

◆長州鶏を使った和風ポトフ

◆合鴨のロースト

彩りフルーツ添え

バルサミコソース

◆甘鯛のうろこ焼き

野菜のセルクル

バターレモンソース

◆黒毛和牛の陶板焼き

◆笠戸ひらめの清まし汁

◆笠戸ひらめの金飯

◆香物

◆デザートバイキング(レストラン)

※宴会場は個人盛り

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

ゆうなぎ

夕風

プラン

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

金・日

21,250円

休前日

22,350円

特日

24,000円

※「平日」「金・日」が「休前日」の場合は「休前日」価格になります。※2026年5月2日～5月5日は特日価格です。

名物「笠戸ひらめ」をご堪能いただけるプランです!

【メニュー】

◆季節の前菜

◆笠戸ひらめのお造り

◆笠戸ひらめのしゃぶしゃぶ

◆里芋饅頭と豚角煮の銀鮓かけ

◆ビーフステーキ

◆笠戸ひらめの天婦羅

◆茶碗蒸し

◆笠戸ひらめの清まし汁

◆笠戸ひらめの金飯

◆香物

◆デザートバイキング(レストラン)

※宴会場は個人盛り

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

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)

小学生

平日

11,150円

金・日

11,700円

休前日

12,800円

特日

14,450円

幼児(3歳～)

平日

9,250円

金・日

9,800円

休前日

10,900円

特日

12,550円

※「平日」「金・日」が「休前日」の場合は「休前日」価格になります。※2026年5月2日～5月5日は特日価格です。

お子様うどん

セット

※写真はイメージです。

一泊二食(お一人様)(税込)

小学生

平日

9,850円

金・日

10,400円

休前日

11,500円

特日

13,150円

幼児(3歳～)

平日

7,950円

金・日

8,500円

休前日

9,600円

特日

11,250円

※「平日」「金・日」が「休前日」の場合は「休前日」価格になります。※2026年5月2日～5月5日は特日価格です。

2026

ご宿泊プラン

3月→6月

期間/2026年3月1日回～6月30日回

○2026年5月2日～5月5日は特別料金です。

○2026年4月6日回～8日回、6月29日回・30日回は休館いたします。

ご予約は、公式サイト

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、個人盛りでご提供いたします。

ソフトドリンク

飲み放題

ソフトドリンク、コーヒーなど

お楽しみいただけます!

※写真はイメージです。

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

“大城の朝食”。

大城の朝食といえば「揚げ玉うどん」「漬け丼」「茶がゆ」など、山口県ならではの美味しいを取りそろえております。

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。

ご宿泊のお客様のみ

※写真はイメージです。

いろど

彩り

プラン

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

金・日

17,750円

休前日

18,850円

特日

20,500円

※「平日」「金・日」が「休前日」の場合は「休前日」価格になります。※2026年5月2日～5月5日は特日価格です。

【メニュー】

◆季節の前菜

◆お造り 二種盛り

◆鹿野高原ボークの

瀬戸内レモン鍋

◆サーロインステーキ

湯野菜添え

◆蓮饅頭 銀鮓かけ

◆茶碗蒸し

◆笠戸ひらめの清まし汁

◆笠戸ひらめの金飯

◆香物

◆デザート

バイキング(レストラン)

※宴会場は個人盛り

※メニューは予告なく変更する場合がございます。

※写真はイメージです。

肉会席

プラン

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

金・日

21,250円

休前日

22,350円

特日

24,000円

※「平日」「金・日」が「休前日」の場合は「休前日」価格になります。※2026年5月2日～5月5日は特日価格です。

お魚が苦手な人もお楽しみいただけるよう

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。

■喫煙は、喫煙ルームでお願いいたします。

■掲載メニューは一例で、掲載写真はイメージです。予告なしに変更する場合がございます。

■表記金額は、お一人様料金で税金が含まれております。

■宴会場で食事をされる場合は、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。