

さんご草燃ゆる
能取湖のほとりに灯る
かがり火の料理宿

能取の庄 かがり屋

目前に広がる日本一のさんご草群落地を眺めて

かがり屋の目前に広がる日本最大のさんご草群落地。毎年9月にはさんご草が真っ赤に咲き誇り、一面が朱色で埋め尽くされる圧巻の景観が広がります。毎年多くの人々に感動を与えてくれる素晴らしい景観を守るため、卯原内地区の観光協会、官民一体の協力により群落地を保護しています。

和の風情に
包まれて、ゆったりと
お寛ぎください

ACCESS



MAPコード 525359191*58



自動車

- 女満別空港から… 25分
- 網走市内から… 15分
- サロマ湖・常呂から 20分
- 北見市内から… 40分



空路

- 千歳～女満別 …… 50分
- 羽田～女満別 1時間40分
- 大阪～女満別 …… 2時間

無料送迎承ります

JR網走駅、女満別空港から当館までの送迎を承ります。
送迎予約は前日13時迄にお願いいたします。

客室数	27室
宿泊定員	90名
食事処	味咲66席
宴会場	最寄呂80帖 小宴会場 漁火・白鳥18帖
展望浴場	青さぎの湯(男湯) さんごの湯(女湯) ※15名様ずつ24時間 ※天然鉱石の光明石温泉
駐車場	60台(無料)
貸自転車・100インチカラオケ	

さんご草の郷

能取の庄

かがり屋

〒093-0135 北海道網走市卯原内60番地の3

tel.0152-47-2301 fax.0152-47-2185

✉ info@kagariya.cc

http://www.kagariya.cc

かがり屋 検索



全館
Wi-Fi
対応

ご予約・お問い合わせ先

フリーダイヤル 0120-042-935

浴

Spa

眼前に広がる庭園を眺め
檜の香りと柔らかなお湯で
ゆったりとした極上の癒しを。



貸切露天風呂

渚



貸切露天風呂

みおつくし

貸切露天風呂

潮風がそよぎ、檜の香りが清々しい「渚」「滞つくし」の2つの貸切露天風呂がございます。

◆利用時間 / 13:00～22:50、6:00～9:50

◆ご利用料金 / ・ご宿泊のお客さま 50分1,080円・日帰り入浴のお客さま 50分2,160円



展望風呂

展望風呂の大きな窓からは能取湖を一望できます。天然鉱石(光明石)を使用した人工温泉をお楽しみいただけます。



和洋室 (ツイン洋室 + 和室)

シャワールーム付き。3世代家族も1部屋でお泊りいただけます。



露天風呂付客室 (バリアフリー仕様)

檜の樽風呂と坪庭が付いています。客室の露天風呂で好きな時に湯浴み三昧。

泊

Room

洋室

機能的でありながら和モタンの落ち着いた雰囲気。キングサイズベッドのお部屋もございます。



和室

心とらぐ畳の部屋。6畳間と8畳間の2タイプがございます。



ペット同伴可能 和洋室

ベランダとバルコニーの付いたゆったり仕様。愛犬とお寛ぎ下さい。



広さ、仕様など様々なタイプのお部屋をご用意しております。

食

Gourmet

自ら魚を仕入れ、自ら魚をさばく
オホーツクの山海の幸を余すことなく
味わってください



わっぱ煮

豪快ながら素材の味を最大限に引き出す伝統的な浜料理「わっぱ煮」



きんきの湯煮

旨みが強く柔らかい極上の身を堪能できる「きんきの湯煮」



蟹料理

流水明けの毛蟹やクラブガニなど旬の「蟹料理」



北海シマエビ

オホーツクを代表する「北海シマエビ」



きんき

北海道を代表する高級魚「きんき」。網走では1匹ずつ生きたまま釣り上げる鮮度抜群の「釣きんき」としてブランド化しています。当館では創業より代表食材として取り扱ってきました。熟練の目利きと調理でうまい「きんき」をご提供いたします。

贅

-zei-

料理旅館「かがり屋」の一番人気の特選コース。
きんき、蟹、牡蠣などオホーツクの贅をつくした山海の幸を
心ゆくまでご堪能ください。

- ◆お品書き例
- ◆旬の刺身盛り
- ◆地物珍味
- ◆ツブ酢味噌、牡蠣酢、こまい酢、煮カスベ、北海シマエビより一品
- ◆産地厳選牡蠣の酒蒸し
- ◆あさりとホタテの海鮮蒸し鍋
- ◆旬の創作天麩羅
- ◆産地厳選茹で蟹
- ◆網走産釣りきんきの湯煮
- ◆真狩産ハーフ豚のしゃぶしゃぶ
- ◆かがり屋特製きんきの唐揚げ
- ◆きんきの握り寿司
- ◆きんきの潮汁
- ◆香の物
- ◆網走牛乳の手作りアイス



料理人でもあるオーナー
自らが、心づくしの料理で
おもてなしいたします。

当館は昭和の初め(1920年代後半)和歌山県出身の松下安太郎が叩原内の地で「松下旅館」を開店したのが前身。昭和43年(1968年)2代目松下稔が現在地の能取湖畔に観光旅館「能取湖荘」を創業。さらに、平成18年(2006年)「さんごそうの郷 能取の荘 かがり屋」として松下伸次が継承し、4代目松下恭右もともと「オーナー自らが心づくしの料理で旅人をもてなす」を信条に日々腕を振るっております。