



日本料理 花篝ーはなかがりー

【営業時間】

ランチ	11:50～14:00
ディナー(平日)	18:00～21:00
ディナー(土日祝日)	17:30～21:00
店休日	毎週月曜日

※ラストオーダーは各閉店の30分前です。

フランス料理 シェ・ルカ



【営業時間】

ディナー(平日)	18:00～21:00
ディナー(土日祝日)	17:30～21:00
店休日	毎週火曜日

ステーキハウス ラ・ヴィーヌ



【営業時間】

ディナー(平日)	18:00～21:00
ディナー(土日祝日)	17:30～21:00
店休日	毎週火曜日

中国料理 燕京ーえんけいー



【営業時間】

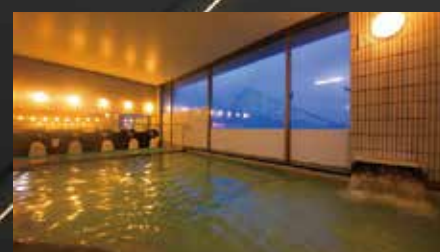
ランチ	11:50～14:00
ディナー(平日)	18:00～21:00
ディナー(土日祝日)	17:30～21:00
店休日	毎週水曜日



ショッピングプラザ



スイートルーム



温泉大浴場 八幡ひまわり温泉

DAIWA
ROYAL
HOTEL

ACTIVE RESORTS
FUKUOKA YAHATA

アクティブリゾーツ 福岡八幡
福岡県北九州市八幡東区枝光 1-1-1 〒805-0002
TEL: 093-662-1020 (受付時間 9:00～18:00)
www.daiwaresort.jp/yahata/



Active Resorts 福岡八幡 THE PREMIUM



特選宿泊プラン

【GoToトラベルキャンペーン対象】プランをご予約いただくお客様へ

公式ホームページまたは、宿泊予約サイトでのお申込のみ、GoTo トラベルキャンペーンの対象となります。

公式ホームページでは、ご予約が完了した時点では Go To トラベルキャンペーンの割引は適用されません。予約後 STAYNAVI (ステイナビ) サービスに移動し GoTo トラベルキャンペーン割引クーポンの取得を行ってください。チェックイン時にステイナビにて取得されましたクーポン番号(印刷または保存画面)を提示いただくことにより割引が適用となります。

詳しくはホテルご案内ページ「GoTo トラベルキャンペーンについて」をご確認ください。キャンペーン対象は2021年1月31日のご宿泊迄となります。

〈STAYNAVIクーポン獲得〉

WEB検索 → ステイナビ

スマートフォンから →



〈お問い合わせ〉

TEL: 093-662-1055

予約直通(9:00～18:00)

旅行代金総額
100%

支払額

総額の
65%

旅行代金割引
(給付額)

総額の
35%

給付額

地域共通クーポン 15%

DAIWA
ROYAL
HOTEL

ACTIVE RESORTS
FUKUOKA YAHATA

広告有効期限: 2021年1月31日・写真、イラストはイメージ

THE PREMIUM 特選宿泊プラン

ACTIVE RESORTS FUKUOKA YAHATA

日本料理 花篝－はなかがり－



美味三昧会席－THE 九州－

冷菜	活きえぞ鮑やわらか きも時雨煮
御造り代り	活きずわい蟹しゃぶしゃぶ 蟹酢 香母酢
御家喜物	活き国産伊勢海老の本唐黒焼
中皿	佐賀県産佐賀牛A5サーロインしゃぶすき地卵(味宝卵)
旬の魚握り	活き車海老・活きアラ・活きオコゼ・槍烏賊 生鮓・生雲丹・南関稲荷
汁	あら汁すまし仕立て
甘味	栗あん餅
フルーツ	本日の物

美味三昧会席－THE 福岡－

前菜	黒毛和牛焼しゃぶ仕立て
冷菜	やわらか鮑 車海老 フルーツトマト 土佐酢ジュレ薬め御し仕立て
御造り代り	アラあぶりすきしゃぶ仕立て アラの焼骨出汁とともに
御造り	オコゼ薄引き 鮓中とろ 鰯場蟹の和え物
強肴	佐賀牛サーロインステーキ網焼 フォアグラ大根
替鉢	伊勢海老油煎 焼あごまぐろ節仕立て
食	生雲丹御飯 地卵(味宝卵)
汁	オコゼあらのお出汁
肴の物	ホテル開業からつけているぬか漬
デザート	本日の一品
甘味	季節の物



美味三昧会席－THE 八幡－

先附	茄子とトマトの冷やしサラダ 若松トマトドレッシング
鍋	鹿児島県産黒毛和牛しゃぶ 野菜一通り
造り	長崎県産鮎 大分県産鮎のあぶり 車海老 芽物一通り
箱盛り:	
一段	強肴 伊万里牛または鹿児島県産黒毛和牛の炭焼き
二段	替鉢 長崎県産 鮎のバター焼き
食事	鍋物の胡麻海鮮丼
留枕	長崎 五島うどん
デザート	季節のもの

中国料理 燕京－えんけい－

美味菜譜－THE 九州－

前菜七種盛り合わせ
九州産活き鮑と野菜の強火炒め
ツパメの果を使った蒸しスープ
フカヒレとナマコのオイスターソース煮込み
九州産アラのサンザシソース
博多和牛 ヒレ肉と野菜のいため菜籠り仕立て
九州産活伊勢海老のあんかけチャーハン
今宵のデザート 花茶



美味菜譜－THE 福岡－

前菜五種盛り合わせ
九州産活伊勢海老を自家製XO醬で
フカヒレの姿煮 燕京伝統の調理法で
九州産アラの山椒ソース博多万能ねぎを使って
博多和牛 ヒレ肉のステーキ 豆鼓ソース
キヌカサ茸と椎茸の蒸しスープ
トラバ蟹のチャーハン
今宵のデザート 花茶

美味菜譜－THE 八幡－

前菜五種盛り合わせ
九州産 車海老と野菜の強火炒め
乾貨を使った上湯蒸しスープ
フカヒレを入れた八つの食材の土鍋煮込み
九州産アラの蒸しもの ナンブラーソース
博多和牛の黒酢炒め菜籠り仕立て
四川麻婆豆腐 ごはん
今宵のデザート 花茶



フランス料理 シェ・ルカ



美食French－THE 九州－

小さなアミューズの盛合せから
シマ鯨のマリネ 博多あまおうのソース
九州産 活アワビのステーキ 肝のソース
小鳥のボワレ
オニオンのクリーム リードヴォーとトリュフの香りで
九州産 アラのボワレ サフラン風味
九州産 活伊勢海老のエチュペ ハーブのノワゼット
カボスのグラニテ
博多和牛 フィレ肉のステーキ フォワグラ添え トリュフのソース
フランベの炎と共に
デザートワゴン
パン
コーヒー又は紅茶

美食French－THE 福岡－

蟹とアボカドのバニプリ
湯布院産ニジマスのマリネ
博多華味鶏のガランティース
牛蒡のポタージュとリードヴォー
九州産 アラのボワレ サフラン風味
九州産 活伊勢海老のボワレ アメリカンソース
カボスのグラニテ
博多和牛 フィレ肉のステーキ フォワグラ添え
デザートワゴン
パン
コーヒー又は紅茶



美食French－THE 八幡－

生ハムと糸島豚のリエット
カンパチのマリネ パブリカソース
鴨のボワレとリンゴのグラチネ
牛蒡のポタージュ
九州産 アラのボワレ サフラン風味
カボスのグラニテ
博多和牛 フィレ肉のステーキ
デザートワゴン
パン
コーヒー又は紅茶



【GoToトラベルキャンペーン対象】THE PREMIUM宿泊プラン

- お部屋はスイートルーム(和洋室タイプ)
- 朝食は個室でご用意(※日本料理レストラン内)
和食または洋食よりお選びいただけます。(※グループで統一をお願いします)
- お土産付き(お持ち帰り/1室につき1個)

〈ご確認ください〉
※休前日は以下の料金よりお一人様5,000円追加となります。
※客室は禁煙室のみです。
※ご予約は7日前までとなります。
※ご朝食内容は、4日前までにご連絡ください。

－THE 九州－ 宿泊プラン

2～6名様/1室ご利用時
平日大人お一人様
30,000円 →

GoToトラベル
35%OFFで
19,500円

地域共通クーポン
5,000円分付き

お土産
小倉 絹絹
角扇子セット



－THE 福岡－ 宿泊プラン

2～6名様/1室ご利用時
平日大人お一人様
25,000円 →

GoToトラベル
35%OFFで
16,250円

地域共通クーポン
4,000円分付き

お土産
ごとう醤油調味料
選べる8本セット



－THE 八幡－ 宿泊プラン

2～6名様/1室ご利用時
平日大人お一人様
20,000円 →

GoToトラベル
35%OFFで
13,000円

地域共通クーポン
3,000円分付き

お土産
明太子270g



・料金には消費税、サービス料が含まれております。 ・ご宿泊の大人、小学生、寝具を伴う幼児のお子様は、お一人様1泊200円の宿泊税が必要です。・大人(中学生以上)の方はお一人様1泊150円の入湯税が必要です。 ・料理内容等は都合により変更になる場合がございます。器・演出等はイメージです。 ・紙面の写真、イラストは全てイメージです。 ・ご予約の取消については当社規定に基づく実施日程までの日にちを起算した取消料をご請求いたします。