

# ゴールデンウィーク限定特別企画プラン

期間：令和7年5月2日(金)～5月5日(月)

GW期間は4日間限定で2種類の特選会席とシルクアイスサービスをセットにした期間限定特別プランをご提供いたします。

(小学生にはお子様向け料理にて提供いたします。)

組合員及びそのご家族の皆様は、「宿泊利用助成券」5,000円引きをご利用できます。この機会にぜひご宿泊ください!

## シルクアイスサービス

ご家族みなさまでお楽しみいただけるよう、ウェルカムサービスとして「シルクアイス」をご用意!

【ご提供時間：15:00～17:00まで】  
ご提供場所：ロビーラウンジにて



## 2種類の特選会席から選択

※同一グループの場合は、同じ会席(料理)でのご利用となります。

富山  
肉づくし会席



料理写真はイメージです

とやま和牛のきめ細かく美しい霜降り肉と、厳選された多彩なお肉の旨味を堪能できる

富山  
海鮮づくし会席



料理写真はイメージです

富山ならではの新鮮な旬の海鮮をふんだんに使用した料理長渾身の創作料理

## 春夏限定 特別クーポン券でお得にランチ&日帰り温泉

期間：令和7年5月9日(金)～7月18日(金)まで



料理写真はイメージです



千寿の湯

ランチタイム 11:30～14:00まで  
入浴時間 10:30～15:30まで

旬彩富山御膳&温泉  
通常：大人3,500円  
小学生3,000円が ⇒ **2,500円**

※上記金額は「春夏限定特別クーポン券【ランチ&温泉用】」適用後の料金(税込み)になります。※ランチ&温泉には個別の控室はございません。ロビーまたは休憩所をご利用ください。※ご宿泊、ランチ&温泉(日帰り)は事前予約となります。希望日の3日前までご連絡ください。ご予約日が、毎週行っている大浴場清掃日(主に火曜日)の場合は入浴できません。

## お友達 グループプラン

一般の方が組合員の方と一緒にご宿泊される場合は、基本料金が富山県市町村職員共済組合員価格でご宿泊できます。(利用助成券やクーポン券は適用になれません)

立山山麓温泉・千寿の湯

## グリーンビュー立山



全客室 Wi-Fi対応

お申込み・お問い合わせ

TEL 076-482-1716

FAX 076-482-1611

<https://www.greenview-t.com>

〒930-1405 富山県中新川郡立山町千寿ヶ原

## グリーンビュー立山 春夏限定特別クーポン券 ランチ&温泉用

有効期間 令和7年5月9日(金)～7月18日(金)まで

利用年月日	令和7年	月	日		
助成金額	大人	1,000円×	人 =		円
	小学生	500円×	人 =		円
所属所	組合員氏名				

- ランチ&温泉のみ使用できます。 ●組合員およびそのご家族のみ使用できます。
- 本券をチェックイン時にフロントへ提出してください。
- 本券1枚で8名までご利用できます。
- その他「利用助成券」とは併用できません。
- 75歳以上の組合員は割引クーポンをご利用できません。

富山県市町村職員共済組合

## グリーンビュー立山 春夏限定特別クーポン券 ランチ&温泉用

有効期間 令和7年5月9日(金)～7月18日(金)まで

利用年月日	令和7年	月	日		
助成金額	大人	1,000円×	人 =		円
	小学生	500円×	人 =		円
所属所	組合員氏名				

- ランチ&温泉のみ使用できます。 ●組合員およびそのご家族のみ使用できます。
- 本券をチェックイン時にフロントへ提出してください。
- 本券1枚で8名までご利用できます。
- その他「利用助成券」とは併用できません。
- 75歳以上の組合員は割引クーポンをご利用できません。

富山県市町村職員共済組合

# 保養所「グリーンビュー立山」の強み(食事・入浴サービス)のブラッシュアップ

## 2階 宴会場リニューアル

2階宴会場がバリアフリー化に!  
よりいっそう使いやすくなり、新たな装いに変わりました!  
壁には雪の大谷をイメージしたアートが施され食べて、飲んで酔いしれる空間になっております。



## 大浴場 畳風呂

柔らかく温かな肌触りで滑りにくく、水場でも安全・衛生的に使い続けられる、特殊な畳を足場に敷きつめました。



## 和ツイン8畳 ベッド化増設

足ざわりのよい畳スペースにベッドを配置した、大変好評の「和ツイン8畳」お部屋を増設し、3階すべてのお部屋をベッド化にいたしました。

## 春の「選べる会席プラン」 期間:4~6月

春の厳選された地元食材を使用した会席をぜひご賞味くださいませ。

### お手軽会席プラン



料理写真はイメージです

「焜 烪」 富山酒粕育ち和牛と  
エビをトリュフソースで  
「焼き肴」 サゴシ桜葉味噌焼き  
春野菜の昆布締め  
ほか

### しゃぶしゃぶ会席プラン



料理写真はイメージです

「焜 烪」 国産牛と立山ポークの  
しゃぶしゃぶ 季節の野菜とともに  
「蒸し物」 あなご道明寺蒸し  
銀鮓 桜花昆布 五三竹  
ほか

### のどぐろ会席プラン



料理写真はイメージです

「焜 烪」 和牛ばら肉と和牛ランプ  
食べ比べ 木の実の塩  
「焼き肴」 のどぐろの姿焼き  
大根卸 レモン 春野菜の昆布締め  
ほか



## 7月から「選べる会席プラン」が装いを新たにスタートします。

多彩な宿泊会席プランの魅力がより伝わりやすく、選びやすい名称、内容に生まれかわります。

### 料理長のおまかせ会席プラン

バランスの取れた  
トータルパッケージ料理に

### 富山和牛会席プラン

富山酒粕育ち牛を  
メインに組み込んだ料理に

### 魚菜彩り会席プラン

魚介類と創作野菜料理を  
中心とした料理に

※保養所ホームページで詳細をご紹介します。