

Imakoku Gourmet 2023.2

いまこくグルメ

Imabari Kokusai Hotel Monthly gourmet

2
February

vol.212

2023年
恵方巻

豪華
海鮮
巻

好評ご予約承り中

2月3日は
節分

今年(2023年)の恵方は

南南東



今月の
表紙

日本料理

伊予路 恵方巻

ご予約・お問い合わせは、
伊予路 TEL(0898)36-1812まで

※写真は魚介恵方巻
イメージです



愛顔の安心飲食店

認証店

新型コロナウイルス
感染予防対策を実施
しています！

※感染拡大予防対策へのご協力を
お願い申し上げます。



IMABARI KOKUSAI HOTEL



各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。

誠に勝手ながら、令和5年2月25日(土)~令和5年3月31日(金)まで、空調工事の為お休みさせていただきます。2月27日(月)~3月29日(水)の期間22Fにてランチセットを特別メニューで営業しております。ディナータイムは要予約でコースのみ営業になります。

冬のラ・セールコース

お一人様 6,500円 (税金・サービス料込)

- マリネサーモンのクリビヤック
リーフサラダ添え
- 鴨肉のカシス風味
赤い果実のチャツネ添え
- 栗かぼちゃのポタージュ
- 瀬戸内鯛と鮑のナージュ仕立て
- 国産牛肉のグリル
和風オニオンソース
- パン又はライス
- デザート盛り合わせ
- コーヒー



ロビーラウンジ ガーデン バレンタインおすすめスイーツ

ザッハトルテと
季節のフルーツ添え

あっさりとした
酸味が広がる

チョコレート生地に杏子のジャムを挟んだ、濃厚な
味わいを特徴とするウィーンのデザートです。

セット(コーヒー付)

..... 1,200円 (税金・サービス料込)

単品 900円 (税金・サービス料込)

●ロビーラウンジ
2月25日(土)~3月31日(金)の期間、10:00~17:00
までの営業になります。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

誠に勝手ながら2月1日(水)・2月8日(水)・2月15日(水)・2月22日(水)は休業日となります。



※写真は四季会席のイメージです。

四季会席

お一人様 6,200円

(税金・サービス料込)

〈メニュー〉

●先 附

●前 菜 ●造 り

●焼 物 ●台 物

●御 飯 ●香の物

●椀 物 ●水菓子

お知らせ

鯨カウンター「鯨処潮」は、新型コロナウイルス感染拡大防止の為、一時営業を休業しております。日本料理伊予路のお席にて、従来メニューをお召し上がり頂けますので、ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



※写真はイメージです。



お昼
限定

冬の旬菜弁当

..... 2,500円

(税金・サービス料込)

(吸い物・菓子付)

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



龍宮

中国料理

●TEL(0898)36-1801 内線3020
●営業時間 11:30~14:00(ラストオーダー13:45)
17:00~21:00(ラストオーダー20:30)

※時間短縮営業となっております。
詳しくはHPまたは、各店舗へ
お問い合わせくださいませ。



樫

ステーキ
&
海鮮料理

●TEL(0898)36-1823 内線2311
●営業時間 17:00~21:00
(ラストオーダー20:00)

お知らせ

時間短縮営業となっております。
詳しくはHPまたは、店舗
へお問い合わせくださいませ。

各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。



※写真は冬の龍宮コースです。

冬の龍宮コース

お一人様 6,000円 (税金・サービス料込)

- 前菜盛り合わせ
 - ・蒸し鶏の胡麻ソース
 - ・クラゲとピータン
 - ・ホタテの老酒風味
- カニ肉入りフカヒレスープ
- 広東焼売／エビ餃子／蒸し野菜
- 魚介とクルミの炒め唐辛子風味
～甜桃仁公爆海鮮～
- 牛細切り肉と牛蒡の甜麵醬炒め
～蒸しパンとクレープと共に～
- 中華ちまき
- 杏仁豆腐&月餅

コースは2名様よりご利用いただけます

感謝(カンシェ)コース

お一人様 4,000円 (税金・サービス料込)

- チャーシューサラダ
- 蒸し点心 ●鶏の唐揚げ
- 牛肉のオイスターソース炒め
- エビチリ&エビマヨ
- 麻婆豆腐 ●高菜炒飯
- 杏仁豆腐

コースは2名様よりご利用いただけます



仕入産地・原産国が異なる場合がございますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



※写真は「冬馬 -TOUMA-」のイメージです。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

冬馬 -TOUMA-

お一人様 14,000円 (税金・サービス料込)

- 前菜3種盛り合わせ
- 鯛と天使用びのボワレ
香味バター和風ソース
- 旬の焼野菜 ネギ味噌添え
- 黒毛和牛テンダーロイン100g
又は サーロイン110g
- ガーリックライス 又は 白御飯
- 赤出汁 ●香の物
- デザート
- コーヒーマル 又は 紅茶

※前日までのご予約で「黒毛和牛の煮込み、
バケット付き」をサービス

御予約はお早目をお願いいたします。

お昼は2名様よりご予約承ります



スカイバー/
トップハット



●TEL(0898)36-1827 内線2301
●営業時間 17:00~24:00
(ラストオーダー23:30)

数量
限定

12月~2月までの限定
おすすめカクテル (税金・サービス料込)

青いカクテル

★Yuzu ~柚子~1,500円

ウォッカをベースとし、柚子のリキュールを使用した
カクテル。

- スカイバー/トップハット
20:00~23:00(L.O.22:30)時間短縮営業
しております。
- 展望ラウンジ/ラウンジ23
完全予約制で営業しております。

詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせください
ませ。



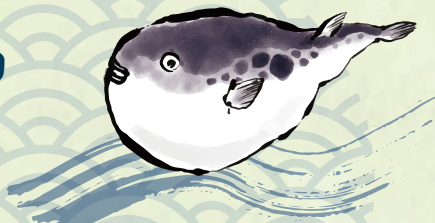
※写真はイメージです。

夜限定

期間限定 11月1日(火)～2月28日(火)迄

河豚会席 (下関産) 3日前予約制

- 先附三種 ●河豚刺し
- 小河豚唐揚げ ●河豚ちり
- 御飯(雑炊セット)
- 水菓子



2名様より 1人前 **12,000円** (税金・サービス料込)

夜限定

期間限定 11月1日(火)～2月28日(火)迄

すっぽん鍋 3日前予約制

コラーゲンたっぷり美肌鍋

- 食前酒(活き血) ●先附三種
- 旬魚のお造り ●すっぽん鍋
- すっぽん唐揚げ
- 御飯(雑炊セット)
- 水菓子



2名様より 1人前 **12,000円** (税金・サービス料込)



※写真はイメージです。

バレンタイン&ホワイトデープラン

期間 2/1(水)～3/14(火)

お一人様 **14,000円** (税金・サービス料込)

- 前菜3種 ●焼野菜4種 ネギ味噌 ●黒毛和牛煮込み バケット添え
- イセエビハーフ 鉄板焼き ●黒毛和牛ヒレ、ロース食べ比べ 各40g
- サラダ ●ガーリックライス 又は 白御飯
- 味噌椀 ●香の物 ●デザート ガトーショコラ
- コーヒー又は紅茶

※お昼はご予約によりオープンいたします。



ワンドリンクサービス

3日前までの
要予約

Chef Profile 料理長 曾我部芳史

- 1995年大阪あべの辻調理師専門学校、中国語専攻科卒業
香港バックパック
- 1995年東京南青山『旧居留地15番館』で広東料理を修行
香港、マカオバックパック
- 1999年茨城県牛久市『甲子亭』で陳建民の愛弟子、
丁自平の下、四川料理を修行
湖南省、長沙バックパック
- 2001年軽井沢プリンスホテル『桃李』で北京料理を修行
上海、蘇州バックパック
- 2003年今治国際ホテル『龍宮』で広東料理を修行
- 2009年四川重慶バックパック
重慶市趙二火鍋で火鍋、四川料理を研修
- 2009年松山市三番町『火鍋&中華chaga chaga』料理長就任
台湾バックパック
- 2014年今治国際ホテル『龍宮』で中国料理を修行中
- ★厚生労働省認定中国料理専門調理師
- ★2019年阪急阪神第一ホテルグループ料理コンテスト決勝進出
- ★今治精華高等学校 中国料理 専任講師
- ★四国ガス料理教室PIPOT中国料理講師
- ハーブコーディネーター
- ぶく取り扱い登録者

副料理長 山崎良太 Sous chef Profile

- 2005年今治明德短期大学
食物栄養コース卒業
- 2005年今治国際ホテル『龍宮』で
広東料理を修行
- 2008年東京『筑紫樓銀座店』で広東料理、
フカヒレ料理を修行
- 2016年リーガロイヤルホテル新居浜
『龍鳳』で広東料理を修行
- 2018年今治国際ホテル『龍宮』で
中国料理を修行中
- ★厚生労働省認定中国料理専門調理師
- ★日本中国料理協会愛媛県支部
東予ブロック長
- 栄養士

この度、龍宮にて第2回目の賞味会を
開催する運びとなりました。
シェフが繰り出す中国料理と
ホテルならではのサービスで
特別なひとときを
お楽しみくださいませ。
中国料理 龍宮店長

飲み放題

- ビール ●紹興酒 ●ハイボール ●日本酒
- 焼酎 ●ウィスキー ●赤・白ワイン
- カクテル ●ソフトドリンク各種

●開催日 2023年

2月7日(火) 15日(水) 26日(日)

18:30~20:30 18:00~受付開始

お一人様 8,800円

(税金・サービス料込) (飲み放題込み)

※割引対象外となります。

《中国旅游》

- 前菜 ●鯛と黒木耳の山東風椒麻ソース
●スベアリの豆豉蒸し香港風 豉汁蒸排骨
●ラム肉の串焼きクミン風味 孜然羊肉串
●大連クラゲとイクラの北京風大根漬け巻き
●穂付筍と台湾干し海老、アオサの香り炒め
●ホテルイカとフキノトウの花椒塩揚げ
- 佛跳牆 福建省伝統蒸しスープ
～福建フカヒレ、アワビ、干し貝柱、菊間高麗人参、海の幸と山の幸～
- 魚介とクルミの香港式辛子炒め 甜桃仁公爆海鮮
- 脆皮鶏 広東風鶏の揚げもの ～彩り野菜と酸姜梅子醬～
- 重慶抄手 重慶の麻辣ワンタン
- 台南赤崁風棺材板 シチュー入り揚げトースト台南風
- 洋梨の桂花陳酒コンポート ～桜のアイスクリーム～
- カスタード餡入りココナッツ団子 奶黃糯米糍

今治国際ホテル 龍宮 第二回 賞味会

前日までの
要予約

期間
限定

冬のランチコース

お一人様 2,300円 (税金・サービス料込)

前菜二種

～クラゲ&チャーシュー～

ランチタイム
限定

- 蒸し点心三種
- イカと牛肉のオイスターソース炒め
- エビチリ&エビマヨ
- 福建式あん掛け炒飯
- 本日のスープ
- 杏仁豆腐

コースは2名様よりご利用いただけます



ランチ限定 香港飲茶コース

お一人様 2,700円 (税金・サービス料込)

- ジャスミン茶&龍宮茶
- 蒸し鶏とチャーシュー
- 中華風揚げ餅餃子と大根餅
- エビ蒸しクレープ
- 広東焼売・小籠包・もち米焼売
- 湯葉巻のオイスターソース
- 青野菜の炒め物
- 香港式粥
- カスタード入りまんじゅう
- 杏仁豆腐・コーヒー付

コースは2名様よりご利用いただけます





2月・3月号 いまこくテイクアウト

お得なチケット発売中!!
お得意チケット 1冊 4,000円 ※400円のサービス券付
館内レストラン等で使用できます。テイクアウトも使用可
有効期限 2023年 3月31日(金)

【お渡し場所】今治国際ホテル フロント横(宴会承り所) 【お渡し 時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで 樺 12:00~17:00まで

日本料理 伊予路

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898) 36-1812
◆予約承り時間/10:00~18:00



おかず三味 2,500円(税込)
+500円で鯛飯をお付け出来ます。
※季節により内容に変更致します。

魚介極太巻き 1,800円(税込)

つつじ弁当 3,000円(税込)
※季節により内容に変更致します。



※写真は国産うな重です。
国産うな重 4,500円(税込)

うな重(中国産) 2,200円(税込)

焼き穴子重 1,500円(税込)

特上握り10種 4,800円(税込)

上握り12種 3,800円(税込)

※仕入れ状況により内容に変更致します。

せんざんき 900円(税込)
(10個入)



※写真はイメージです。
※鍋のテイクアウトは2月までとなります。
寄せ鍋 お一人様 2,500円(税込)

鴨鍋 お一人様 2,300円(税込)

※ご注文は二人前より承ります。

流行りの一品!



銀鯉西京焼き弁当 1,800円(税込)

お持ち帰り寿司



人気のネタ満載!

自慢の特選ネタで
プレミアムなひとときを。

前日予約 6,000円(4名様分)

前日予約 10,000円(4名様分)

Lg Sail レストラン/ラ・セール

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898) 36-1811
◆予約承り時間/10:00~18:00

誠に勝手ながら2月25日(土)~3月31日(金)まで、店舗空調工事の為にテイクアウトをお休みさせていただきます。

ラ・セール人気のハンバーグをお弁当にしました



伊予牛・仙高ポーク合挽
和風おろしハンバーグ弁当 (サラダ付き) 2,200円(税込)

ラ・セール定番の
ビーフピラフ



ビーフピラフ弁当 (サラダ付き) 1,700円(税込)
※牛フィレ肉を使用しております。

ホテル伝統の味
バキスタンカレー弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)

イタリア産生ハムと
シーザーサラダ
ガーリックバケット添 1,200円(税込)

お子様ランチ弁当 (ポタージュ付き) 1,000円(税込)

国産牛を使用した
ボリューム満点のステーキ弁当



国産牛サーロインステーキ弁当 (サラダ付き) 2,700円(税込)

低温調理した柔らかいハーブチキンと
ラ・セールの人気スパゲッティの
コラボ弁当



ハーブチキンとスパゲッティ
ボロネーゼ(サラダ付き) 1,500円(税込)

洋食の定番料理
ゴールドンブルーの登場



豚フィレ肉の
生ハムチーズ巻きカツレツ (サラダ付き) 1,500円(税込)

人気のシーフードフライ弁当



ズワイ蟹クリームコロッケ &
エビフライ弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)

フレンチシェフズ オードブル



様々なシーンでご利用いただけます。

ちょっと贅沢な
定番オードブル

3日前予約 10,000円(4名様分)

3日前予約 16,000円(4名様分)



2月・3月号 いまこくテイクアウト

お得なチケット発売中!!
お得意チケット 1冊 4,000円 ※400円のサービス券付
館内レストラン等で使用できます。テイクアウトも使用可
有効期限 2023年 3月31日(金)

【お渡し場所】今治国際ホテル フロント横(宴会承り所) 【お渡し 時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで 樺 12:00~17:00まで



◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1801
◆予約承り時間/10:00~18:00

特別テイクアウトメニュー



贅沢弁当 3,000円(税込)
前日 予約

全ての弁当に
唐揚げ・餃子・焼売・
サラダ(ドレッシング)
付き



エビチリ & 青椒牛肉絲弁当
(牛肉とピーマンの細切り炒め)
1,500円(税込)



黒醋スプタ &
エビ卵焼き弁当
1,500円(税込)



四川麻婆豆腐弁当
1,500円(税込)



麻婆豆腐 & エビマヨ弁当
1,500円(税込)



八宝菜 & 酢豚弁当
1,500円(税込)



油淋鶏 & カニ玉弁当
1,500円(税込)

様々なお食事会でご利用頂けます。
テイクアウト オードブル
おうちで本格中華に舌鼓
前日 予約
※写真は6,480円のイメージです。(各4名様分)
6,480円・10,800円 (税込)
※数量により市内配達もご相談承ります。



ステーキ & 海鮮料理
黒毛和牛サーロイン100gを使用した樺自慢のステーキ弁当になります。
是非ご賞味くださいませ。

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800 (宴会承り所)
◆予約承り時間/10:00~18:00



黒毛和牛時雨煮弁当 前日 予約
(1日限定10食のみ)
2,300円(税込)



和牛ハンバーグ弁当 前日 予約
(白御飯付き)
(1日限定10食のみ)
3,000円(税込)
+500円でガーリックライスに変更できます。

国産黒毛和牛弁当 前日 予約
(サラダ付)
(1日限定10食のみ)
4,500円(税込)
+1,500円でフィレ肉へ変更できます。

前日 予約 黒毛和牛のミートパイ 2種 (プレーン・キーマカレー各2個入) (1日限定5食のみ) 2,500円(税込)

宴会 承り所
◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800
◆予約承り時間/10:00~18:00

おうち de 肉バル オードブル セット
Menu
ローストビーフ
ホテル謹製のローストビーフ。低温でじっくりと焼き上げました!
ハラミステーキ
ジューシーさと弾力のバラシが絶妙なハラミ肉。
フランクフルトソーセージ
粗挽きのフランクフルトソーセージ。ホクホククロストポテトとマスタードで!
牛タン葱塩焼き
黒コショウを効かせた牛タン。相性抜群のたっぷり葱と塩ダレで!
スペアリブ
バーベキューソースの照りがたまらないスペイン産イバリコ豚のバックリブ!
野菜のプロシエント
たっぷりお肉にはおいしいお野菜も一緒に!
前日 予約 約4人前 7,000円(税込)
▲前日17:00迄のご予約をお願い致します。
【お渡し時間】10:00から17:00まで

おうち de 焼肉セット
ぐるぐるなが——い! トルネードウインナー
もりもりお野菜
たっぷりお肉
■牛肉 ■豚肉 ■鶏肉
充実の海鮮3種
■イカ ■ホタテ ■エビ
前日 予約 4,400円(税込) (4名様分)
※写真はイメージです。

Menu in February 日替りランチ情報

Lunch Time 11:30～14:00
(ラストオーダー13:45)

※仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン/ラ・セール

パスタランチ **平日限定** (週替り) 1,500円
毎週パスタメニューが替っております。サンプルは店頭にご覧いただけます。

平日セレクトランチ 1,600円
4種類のメインの中からお選びいただけます。

松山鶏のグリルデミソースセット 2,100円

伊予牛・仙高ポーク鉄板ハンバーグ ステーキセット(190g) 2,500円

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

伊予路 日本料理



平日限定
日替り弁当
1,400円

(税金・サービス料込)

※内容は仕入れ状況により変動致します。

龍宮 中国料理

ランチタイム限定

香港飲茶コース 2,700円
香港スタイルの飲茶コースです。

チョイスDEランチ 1,800円
8品から2品をチョイス。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

お知らせ

全店舗時間短縮営業となっております。詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせくださいませ。

レストラン La Sail ラ・セール

限定15食

日替りランチ お一人様 1,400円
(スープ・サラダ・パン又はライス・デザート・コーヒー)

1 (水)	鶏肉のカツレツウイーン風 ナポリタンスパゲッティ添え
2 (木)	鰯と帆立のフリッター チーズリゾット添え
3 (金)	キスのアーモンドフライ・豚フィレ肉のピカタ
4 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
5 (日)	●週末セレクトランチ 2,000円
6 (月)	サーモンと小エビのムニエル ペンネジェノベーゼ添え
7 (火)	エビと帆立のアヒージョ・鶏肉のマスタードパン粉焼き
8 (水)	海の幸オムライス・ニース風サラダ
9 (木)	サーモンムニエル グルノーブル風・豚肉のミルフィーユカツレツ
10 (金)	カニクリームコロッケ・鶏肉のオレンジ風味
11 (土)	●週末・祝日おすすめランチ 2,200円
12 (日)	●週末・祝日セレクトランチ 2,000円
13 (月)	洋風茶碗蒸し・ビーフストロガノフ
14 (火)	海の幸オムレツ・鶏肉のグリル
15 (水)	鰯のカダイフ巻き・豚肉のクリーム煮
16 (木)	エビフライ・鶏肉とマカロニのグラタン
17 (金)	サーモンムニエル バルサミコ風味・牛肉のブルゴーニュ風
18 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円
19 (日)	●週末セレクトランチ 2,000円
20 (月)	海の幸フライ・生ハムのシーザーサラダ
21 (火)	サーモンと帆立の包み焼き・豚肉のミラノ風
22 (水)	エビと帆立のプロヴァンス風・鶏肉の照り焼き
23 (木)	●祝日おすすめランチ2,200円 ●祝日セレクトランチ2,000円
24 (金)	チーズ入りハンバーグ ジャーマンポテト添え
25 (土)	臨時休業
26 (日)	臨時休業
27 (月)	臨時休業
28 (火)	臨時休業

(税金・サービス料込)

中国料理 龍宮

日替りランチ お一人様 1,400円
(+500円で白御飯をチャーハンへ変更できます)

1 (水)	龍宮名物おこげ料理・蒸し点心
2 (木)	八宝菜・酢豚
3 (金)	ホタテのクリーム煮・油淋鶏
4 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
5 (日)	●冬のランチコース 2,300円
6 (月)	牛肉の香り炒め・イカの揚げ物
7 (火)	特製龍宮丼・蒸し点心
8 (水)	黒醋酢豚・イカの塩味炒め
9 (木)	鶏肉の香り炒め・中国式茶碗蒸し
10 (金)	カニあん掛け炒飯・揚げ餃子
11 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
12 (日)	●冬のランチコース 2,300円
13 (月)	キクラゲと玉子の炒め・エビの甘酢ソース
14 (火)	エビと豆腐の塩味煮込み・豚しゃぶの特製ソース
15 (水)	牛肉とピーマンの細切り炒め・エビマヨ
16 (木)	天津飯・棒棒鶏
17 (金)	豚肉の甘辛ソース・イカの湯引き
18 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
19 (日)	●冬のランチコース 2,300円
20 (月)	麻婆豆腐・鶏肉の山椒塩炒め
21 (火)	特製龍宮丼・蒸し点心
22 (水)	酢豚・かに玉
23 (木)	●祝日おすすめランチ 2,000円
24 (金)	牛肉のブラックペッパー炒め・エビマヨ
25 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
26 (日)	●冬のランチコース 2,300円
27 (月)	揚げ豆腐の醤油煮込み・イカのチリソース
28 (火)	エビと玉子の炒め・鶏肉の黒醋ソース

※個室もご用意しております。

(税金・サービス料込)

日本料理 伊予路

誠に勝手ながら2月1日(水)・2月8日(水)・2月15日(水)・2月22日(水)は休業日となります。

人気のランチメニュー



鰯ランチ 1,800円



潮ランチ 3,000円



冬の旬菜弁当 2,500円
(吸い物・菓子付)

※季節により内容は変更しますので、ご了承くださいませ。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

(税金・サービス料込)

毎月
開催

お料理を楽しむ会 会員募集

入会金
無料

お一人様 **5,000円**
(税金・サービス料込み)

飲み物
付き

〈2月〉

場所 **和食 松泉亭**

日程 **2月6日(月)**
2月17日(金)
2月25日(土)

時間 **12:00-14:00**

※3月は中華龍宮を予定して
おります。

旬の食材を使った季節のお料理〈和食・洋食・中華〉の
いずれかを月替わりでご案内いたします。
ホテルのお料理をちよつと優雅な空間で
味わってみませんか。

参加者募集中です♪
和・洋・中各料理長による
料理の説明を交えながら、
お食事をお楽しみいただけます。

※掲載の写真はイメージです

●ご予約・お問い合わせ

今治国際ホテル

【営業時間】9:00~20:00

〒794-8522 愛媛県今治市旭町2丁目3-4

TEL0898-36-1800 (予約課)