

Nanki Shirahama

旬の紀州素材に、真心こめて一。

いい湯 いい味 いい旅情

南紀白浜は四季の便りを肌で感じ、季節を体感出来る街。春には春、夏には夏、そして秋や冬にもそれぞれの味わいや、楽しみが満喫でき、今まで気付かなかった季節の音まで耳に入ってきます。そんな楽しい、南紀白浜を一杯エンジョイするための民宿、それがAコースです。旅の疲れをいやす旅情を感じる広々とした大露天風呂やゆつたりと寛げる客室。そして黒潮が育んだ新鮮な魚介類をはじめとして、山の幸、里の幸を素材の持ち味を活かした『浜っ子料理』が、ここ南紀白浜での旅の思い出を、より楽しいものにしてくれるでしょう。



当館自慢の露天風呂でのんびりと。

●露天風呂

平日1泊2食付き
8,400円より

休前日及び、ゴールデンウィーク・夏期・正月は別料金になります。

素泊まりビジネスプラン
5,400円より

- 本館全室にDVD&VHSデッキ設置。
- 無線でインターネット出来ます。



新鮮素材を豪快に焼く

名物 浜っ子焼

(伊勢海老・貝類を主とした鉄板焼き)

南紀白浜

日本観光旅館連盟会員

A-course

Nanki Shirahama

民宿Aコース

日本観光旅館連盟会員

<http://www.a-course.co.jp/> TEL 0739-42-3680/ 43-0539 FAX 43-0477

〒649-2200 和歌山県西牟婁郡白浜町590の1

名物浜っ子料理

焼鍋蒸

選べる3つの海鮮プラン

浜っ子焼は表面に記載しております。



● 浜っ子蒸し
(伊勢海老・貝類を主とした蒸し料理)



● 浜っ子鍋
(伊勢海老・タラバガニを主とした鍋)

しゃぶしゃぶ鍋

もございます。



● カラオケボックス



● 客室



● クエ鍋 《冬場限定》
(幻の大魚クエを豪快に)
尚、料理料金についてはご相談に応じます。



● アドベンチャーワールド



● 白良浜



● 円月島



● 三段壁

交通のご案内

- (お車で) ● 大阪……阪神高速・阪和道・湯浅御坊道・阪和道みなべIC・R42……白浜
● 吹田……近畿自動車道・阪和道・湯浅御坊道・阪和道みなべIC・R42……白浜
● 神戸……湾岸線・関空道・阪和道・湯浅御坊道・阪和道みなべIC・R42……白浜
● 名古屋……名神豊中IC・阪和道・湯浅御坊道・阪和道みなべIC・R42……白浜
- (JRで) ● 天王寺……JRくろしお号またはスーパーくろしお……白浜(約2時間)
● 新大阪……JRくろしお号またはスーパーくろしお……白浜(約2時間20分)
● 京都……JRくろしお号(京都から直通)……白浜(約3時間30分)
● 東京……新幹線(新大阪)JRくろしお号またはスーパーくろしお……白浜(約5時間30分)
● 岡山……新幹線(新大阪)JRくろしお号またはスーパーくろしお……白浜(約3時間30分)
- (飛行機で) ● 東京(羽田)……日本エアシステム……白浜空港
● 関西国際空港……JR……日根野……JR……白浜空港
- (当館への道順)
● 白浜駅からバスで20分、車で15分
● 南紀白浜空港から車で10分

