



パンフレットのツアーNo. をクリック (タップ) すると、
該当ツアーの申し込み画面に移動できます。

花を愛でる 心を満たす
関西花の寺25カ所花めぐり
花說法とグルメ旅 2021 **23名様限定**

全10回コース
日帰りバスツアー
関西花の寺25カ所
特別オリジナル「散華」がいただけます
南海国際旅行
限定!

バスガイド同行 12久安寺

関西花の寺25カ所花めぐり 花法話と口福グルメ旅 日帰りバスツアー
6月
みんづき
水無月コース
播州の花寺 荒牧バラ公園
おうしろうじ かくりんじ
8 應聖寺 9 鶴林寺
サラ・ボダイジュ・スレイン
バスガイド同行

旅行代金 おひとり様 **16,900円** (昼食付) **ツアーNo.210608**
■昼食 姫路・塩田温泉の旅館「夢乃井」の「初夏の彩り御膳」
■行程 各地=☆⑧應聖寺(サラ・スレイン) <大小約200本もの沙羅の木が茂る「沙羅の寺」>=姫路・塩田温泉(昼食)=☆⑨鶴林寺(ボダイジュ・サラ) <聖徳太子ゆかりの播磨の法隆寺>=○伊丹・荒牧バラ公園(世界のバラ約250種1万本が南欧風の園内一帯に咲き香ります)=各地

ゆったり バス席1人二席利用の「ダブルシート」プラン
■発着地と出発日、発着時間
大阪市内
出発日 6月5日(土)
梅田 ▶ 梅田9時00分出発
▶ 梅田に17時30分頃帰着
出発日 6月6日(日)
なんば・天王寺 ▶ なんば8時45分、天王寺9時00分出発
▶ 各地に17時30分~17時40分頃帰着

■昼食 姫路・塩田温泉の旅館「夢乃井」の「初夏の彩り御膳」
・食前酒・季節のお酒ソーダ割 ・お通し:姫路和牛の時雨煮 他二種
・造り旬の魚三種盛合せ、あしらい色々 ・蓋物:季節の饅頭銀箔掛け
・焼肴:旬の肴漬け焼き ・蒸し物:茶碗蒸し ・凌ぎ:白醬うどん冷製
・揚げ物:海老天巻 他三種 ・鍋物:姫路和牛のハリハリ鍋
・食事:季節の御飯 ・止椀:田舎味噌仕立て
・香物三種 ・デザート:季節のババロア
※仕入れ状況等によりメニューが変更になる場合がございます。

「あじさいかべ」久安寺と「花万華」丹波アジサイ寺「観音寺」 日帰りバスツアー
6月
あじさい
紫陽花コース
丹波・北摂の花寺 光秀が築いた城下町福知山
かんのんじ きゅうあんじ
1 観音寺 12 久安寺
アジサイ・サラ・ショウブ
バスガイド同行

旅行代金 おひとり様 **15,900円** (昼食付) **ツアーNo.210659**
■昼食 丘の上のシティ&リゾートホテル「ホテルロイヤルヒル福知山&スパ」の「初夏の丹波御膳」
■行程 各地=☆⑩久安寺【アジサイ・ショウブ・サラ】(北摂の里の曼荼羅浄土を描く花園。境内の池に色とりどりの「あじさいかべ」、「ハート型のアジサイ」)=福知山(昼食)=☆⑪観音寺【アジサイ・サラ】(青紫、赤紫の花の波「丹波あじさい寺」)=○福知山(福知山城公園・御陵神社(明智光秀を祀る))=各地

ゆったり バス席1人二席利用の「ダブルシート」プラン
■発着地と出発日、発着時間
大阪市内
出発日 6月26日(土)・28日(月)
天王寺・梅田 ▶ 天王寺8時30分、梅田9時00分出発
▶ 各地に17時30分~18時00分頃帰着
出発日 6月27日(日)
なんば・梅田 ▶ なんば8時30分、梅田9時00分出発
▶ 各地に17時30分~17時40分頃帰着

■昼食 「ホテルロイヤルヒル福知山&スパ」の「初夏の丹波御膳」
・季節の取り肴 ・お造り2種盛り
・焼物【関八西京焼 あしらい一式
・揚物【海老と鱈の天麩羅 旬野菜】
・炊き合せ【海老芋 南瓜 小茄子 信田巻 青み】
・押し飯【梅ひき御飯 香の物】
・茶碗蒸し
・赤出汁
・季節のデザート
※仕入れ状況等によりメニューが変更になる場合がございます。

関西花の寺25カ所花めぐり 花法話と口福グルメ旅 日帰りバスツアー
7月
みんづき
文月コース
京・六甲の花寺
まやさんてんじょうじ ほうこんごういん
10 摩耶山天上寺 13 法金剛院
ハス・サラ
バスガイド同行

旅行代金 おひとり様 **15,900円** (昼食付) **ツアーNo.210731**
■昼食 大津・琵琶湖畔「琵琶湖ホテル」の「三段弁当びわこ御膳」
■行程 各地=☆⑬法金剛院(ハス) <特別名勝の回遊式庭園>=大津・琵琶湖畔(昼食)=☆⑩摩耶山天上寺(サラ) <六甲摩耶の頂上にある「女人高野」天空の大舞台>=各地

ゆったり バス席1人二席利用の「ダブルシート」プラン
■発着地と出発日、発着時間
大阪市内
出発日 7月24日(土)・26日(月)
天王寺・梅田 ▶ 天王寺8時00分、梅田8時30分出発
▶ 各地に17時30分~18時00分頃帰着
出発日 7月25日(日)
なんば・梅田 ▶ なんば8時00分、梅田8時30分出発
▶ 各地に17時30分~18時00分頃帰着

■昼食 大津・琵琶湖畔「琵琶湖ホテル」の「三段弁当びわこ御膳」
三段弁当
鮎味噌漬け 酢蓮根 八幡藪蓴 出巻玉子 鉄屑蒲鉾
茄子田楽 琵琶湖産たてはし貝佃煮
向附 鯛重ね 添え物 温物 茶碗蒸し
油物 海老天婦羅 野菜かき揚げ 青唐
小鍋 牛すき焼き 吸物 飯 滋賀県産日本晴れ
香の物 水物 三井寺力餅 季節の果物
※仕入れ状況等によりメニューが変更になる場合がございます。

お電話・FAX でのお申し込み・お問い合わせは



06-6644-7900



06-6644-6400

営業時間：平日 9:30 ~ 17:30 (土日祝・年末年始を除く)