

## 信州たかもり温泉湯ヶ洞試食モニターアンケート結果について

平成23年11月2日に湯ヶ洞において、試食会を開催いたしました。応募者多数のため抽選にて17名様に参加いただきました。アンケートは 先付・前菜・煮物・造り・鍋物・焼物・蒸物・油物・ご飯・吸物・香の物・甘味・全体のバランス の13項目について「見た目」と「味」については <とてもよい・よい・ふつう・悪い・とても悪い> の5段階評価 量については、<多い・ちょうどよい・少ない>の3段階評価 価格については <高い・普通・安い> の3段階評価にて記入をしていただきました。またそれぞれに理由があればコメントも記入していただきました。

アンケート結果は下記のとおりです。

参加者のデータ p2

料理の評価 p3

コメント p4-13

また、今回の試食会の結果を受け当施設の対応は下記のようにいたします。

- ① 食材について より季節感のある食材・調理方法に努める。地産地消をより鮮明に出してゆく。
- ② 器について 季節感、高級感を出すため、徐々に新規購入を検討する。
- ③ 鯉について(煮物) 鯉なしプランの設定をする。料金3,500円(税込3,675円)
- ④ 味付けについて 塩分は基本的に控えめに(薄味)する。好みは人によって分かれるが、時節柄体に優しい料理を基本とする。
- ⑤ ご飯について 昼の食事についてはお茶付け、白飯の選択ができるようにする。
- ⑥ 漬物について 信州らしい、季節感のある漬物を2種つける。
- ⑦ 刺身について 内容については要検討する。刺身(特にアルプスサーモン)は骨により注意するよう指導。
- ⑧ 肉料理について 要検討
- ⑨ 宴会場の照明(くつろぎ)については今後リニューアルの際に変更する。
- ⑩ 調味料 地元産を基本とし、極力天然物を使用する。味噌、醤油、塩、だし等。
- ⑪ 2,500円位の女性向き昼食プランを検討する。来年より実施の方向で。
- ⑫ 地元向け、県外向けメニューの種類を増やすことについては要検討。
- ⑬ 次回の試食会の実施 高森町外からの参加者も集い、来年に2回目を検討する。
- ⑭ 玄関マレット用具撤去済み。
- ⑮ レストラン宴会場ポスター撤去済み。

多くの皆様に応募いただき感謝いたしております、また試食会に参加していただきました皆様ありがとうございました。今後も益々よりよい料理を提供できるよう努力いたしていきます。

# 1.参加者のデータ

## 試食会 参加者

男性	女性
4	13

## 湯ヶ洞利用

ある	ない
14	3

## 利用頻度

年1回	年2回	年3回	年4回以上
1	0	3	2

## 御大利用

		週1	週2	週4	毎日
ある	16	2	1	1	0
ない	1				

過去5回、年2回、年5~6回、年数回、今までに3回

## 2.料理の評価

	見た目				
	とてもよい	よい	普通	悪い	とても悪い
①先付け	3	5	5	2	0
②前菜	4	4	4	2	1
③煮物	4	5	3	3	0
④造り	5	2	5	2	1
⑤鍋物	4	4	6	2	0
⑥焼物	5	3	5	2	0
⑦蒸物	4	2	8	2	0
⑧油物	4	3	6	2	1
⑨ご飯	3	5	6	3	0
⑩吸物	3	4	6	3	0
⑪香の物	3	0	11	1	1
⑫甘味	5	2	4	3	0
⑬バランス	4	7	1	4	0
合計	51	46	70	31	4

	量		
	多い	ちょうどよい	少ない
	2	11	0
	1	11	0
	6	5	0
	1	10	1
	1	11	1
	3	7	0
	0	13	0
	0	13	0
	2	10	1
	1	12	0
	0	10	4
	0	11	1
	4	7	0
	21	131	8

	味				
	とてもよい	よい	普通	悪い	とても悪い
	5	5	3	2	0
	5	4	4	0	0
	3	3	6	1	1
	4	1	8	1	1
	2	8	3	2	0
	6	2	6	1	0
	4	4	5	2	0
	5	6	2	3	0
	4	4	4	4	0
	3	2	7	3	0
	3	4	6	2	0
	5	4	4	1	0
	4	6	2	3	1
	53	53	60	25	3

	高い	普通	安い
⑭価格	1	13	3

## コメント

### ①先付け

- ・菊の花はもっとダンゴでなくして。酸味が強く感じる。同じ食感が多すぎ。
- ・器のデザインが安い。水っぽいかな。
- ・歯ざわりがこちよい。
- ・匂の味があり。
- ・器と具の配色が余りよくない。最初の口当たりは良いが、後味に塩分の強さが残る。
- ・ゆず？の香りが少し強い(私あまりゆずが好きではないので)
- ・香りが良い。
- ・酢がちょうどよい。
- ・味付けは薄くもなく濃くもなくちょうどよい。
- ・食用菊がまた良かったです。さっぱりしていておいしいです。
- ・菊が良い彩り。大葉でくるんでいただいたらとてもおいしかった。
- ・柚子がきいていておいしい。食感も良い。
- ・平茸は煮るとおいしいと聞いたことがあります。柚子がききすぎています。
- ・口に合う。
- ・ちょうどいい味付けです。
- ・季節の菊の葉が天盛りにしてあり良い。濃くも薄くもなく、口に合います。

### ②前菜

- ・全体にドサツとした感じ。クルミは勝ちすぎ。食感が無い。プラ入りはダメ。ギンナンのおいしさがない。
- ・古く見える黄色はダメ。タコは了。イモの量は食べづらい。卵焼きおいしい。
- ・やはり器、とくにプラスチックの竹。クルミ和えが地元らしい。卵、味が濃い。
- ・色をすっきり(特に皿が白地の方が美しく見える。味はよい。
- ・柿白合えはもう少し柿が多くても良いか？(色取り)
- ・素朴と言え言えるが、目を見張るような美しさではない。蛸の小鉢が器とのバランスが悪い。玉子ふくさ巻 味 濃い。
- ・焼きぎんなん以外、器に対して量が多いのでは。柿の白あえーこんにやくが太く長くて食べにくい。
- ・玉子の味が濃すぎる。
- ・玉子ふくさ巻の器盛りつけが沢山すぎ？焼き銀杏季節の物で竹のイメージの器で良かった。
- ・もみじ飾り、かぼすが良い。銀杏は好みがあるから、どうかな？という気がしました。(私は好きですが)

白和えがせっかくなので柿がもう少し入っていてもいいのでは。

- ・胡桃と柿の食感が良かったです。薄味でとてもよかったです。
- ・飾りにもみじが使われていて季節感があって良い。紫いも、タコがとても良い味でした。
- ・もみじの赤、いものむらさき、器の色もきれいで秋らしい。白和えのくるみがいい食感。
- ・彩がよい。ゆずくるみの味が強く、おいしいがお品書きの柿がどこなのかわからない。
- ・柿は名物ですのでもう少し入れてほしいです。玉子少し甘いです。
- ・ぎんなんの色合いがよい。おいしい。
- ・おいもが少し固いです。
- ・盛り付けのセンスがよく、食材もいろいろある。自分の口に合う味付けです。

### ③煮物

- ・ゴボウは丸太ではない。歯の悪い人は食べづらい。鯉の皮が半分しかついてない。メタボの鯉。甘みが勝ちすぎ。鯉が若い、鯉本来の味が無い。甘みの後味が悪い。つゆが多すぎ。
- ・さすが地元料理、手なれてますね。
- ・色つや味に関しては非常に良い。好みにより、お客様に予約の際お聞きしたらどうか。
- ・非常に味が濃く、懐石料理なら味、量共に他のものを損なってしまう。濃過ぎる。
- ・大きくて多いです。食べにくい。味は良いのですが、骨があるので食べるのは少し敬遠してしまいます。  
(県外の知人で鯉=にしき鯉というイメージがあり鯉が出てきたら絶対食べないと言っておりました)
- ・他の料理とのバランス。この量で全量食べたなら塩分とりすぎ。
- ・お酒が入ると鯉は少し重いか。もう少しさっぱりにはできませんか？ごぼうは味がしみていておいしいです。
- ・今まで鯉甘露煮を何度か食べた中で、一番おいしかったです。本当は鯉が苦手ですが、やわらかくて良かったです。
- ・このあたりの定番だと思います。
- ・鯉もごぼうも良い味でした。
- ・味がしっかりしているのでもう少し少なめでもよいのでは。私には若干甘かった。
- ・個人的には大満足だが、煮物で鯉が出てしまうととしよりや女性はそれだけでお腹いっぱいであると思う。さらに焼き物で魚だと食べきれないと思う。味もしっかりしみていて良い。
- ・魚は苦手でしたが、変えていただけるサービスを知らなかったなので、次回は肉を食べてみたいです。
- ・ちょうどよい
- ・少し甘いと思います。
- ・ボリュームがある。自分の口にちょうど合います。

### ④造り

- ・スジマグロ。サーモンに骨あり。アジ食感悪い。海草、ワカメ時間たちすぎ
- ・器のデザイン安い。渴きを抑える大根はgood。
- ・私は地元ですが、これを出すよりは他の物で工夫してほしい。
- ・アルプスサーモンー良ー骨あり。鱈ー良。バチ鰯ーややスジ入り
- ・盛りつけはもっと立体的に。ツマ等の工夫を。鮮度のせいあまりおいしそうに見えない。

- ・あえて生魚は出さない方がいい。どうしてもというのなら冷凍の上等なものを。
- サーモンの生はあまり食べたことがないので比較できませんが味も水っぽく身のしまりも悪く、あえて生鮭を出す必要があるのか疑問。
- ・上にのせた大根はとても良いと思います。ワカメサラダ(かんてん入り)の物はあっても良いが、別に一品、前菜にしてもよいのでは。
- ・食べている途中に出しても良いのでは、生暖かい感じがしました。
- ・活きが悪い！！
- ・量が少し多いかな？
- ・中の色を引き立てるには緑の器はどうか？味は生ものですので特に・・・。
- ・盛り付けがとても参考になりました。今回アルプスサーモンを初めて食べました。もっと癖のあるものだと思っていましたが、食べやすかったです。
- ・にんじん、カイワレ、海草もついていて良かったです。
- ・新鮮でおいしかったです。
- ぱっと見た時に新鮮さを感じられなかった。あじがしょうが、サーモンなどはわさびなのでしょうゆ皿が2つ欲しかった。
- ・アルプスサーモンの色はもっとピンク色かと思った。ボリュームと見た目は大満足。あまり新鮮さを感じない。
- ・くせのない上品な味でした。
- ・ツマも種類が多く良かったです。
- ・盛り付けのセンスが良い。鮮度が良い。

#### ⑤鍋物

- ・塩と脂身だけ。ダシが取れていない。
- ・唯一の肉料理なので、いいだしがでてました。
- ・暖かくてよい。
- ・やや辛い。
- ・味噌風味というより塩味が勝る。出し汁の風味もわからない。
- ・味付けが調度良かったです。
- ・この量に濃い味では後味が悪い。
- ・薄味でよかったレモン一枚付けばな良いかな？
- ・サトイモ、にんじんは良いと思う。味なんです、どこかにもう少しさっぱり感がほしいかな・・・。
- ・スープがおいしかったです。合鴨の肉は初めて食べたのですが、おいしかったです。
- ・にんじんはもみじの飾り切りとかがいいと思いました。
- ・ちょっとお肉がかたくなってしまった気がします。
- ・だんだんお腹いっぱいになるのでこのくらいがちょうどよい。おだしがよくみて野菜、きのこ、それぞれの味が生かされていた。
- ・にんじん、里芋の切り方がこの鍋に合っていない。大きすぎる気がする。味は普通といった感じ。
- ・薄味でおいしいです。
- ・少し肉の油が気になるかも？少し塩がきついかも。肉が少しこわいです。
- ・豪華。自分は薄味が好みなので、個人的には少し濃い。

## ⑥焼物

- ・ミョウガのブチ置き
- ・器のデザイン。地元の作物を使ってほしい。少し甘いかな？
- ・特においしくはない。
- ・適量。
- ・みょうがの酢漬けは半分の大きさでもよいのでは。煮物も焼物もお魚はどうなのかな？
- ・量的にも味も良い。
- ・粕のしみ具合が程よいです。
- ・粕漬くささがなく、しょうがでお口直しができました。
- ・みょうがが添えてあって良かったです。
- ・粕の味が好きなのでおいしかったです。
- ・鯉でお腹がいっぱいなのもう少し小さくてもよい。家で焼くとかたくなってしまうので、とてもやわらかく粕の味もほどよくきいている。
- ・煮物と同様個人的には大満足だが魚がかぶっていると思う。やわらかく、粕が良い。
- ・少し甘いです。
- ・上品に見えた。くどくない味が良い。
- ・お皿とのバランスも良いと思います。皮までおいしくいただきました。
- ・盛り付けのセンスが良い。自分の口に合う味付けです。

## ⑦蒸物

- ・ダシが感じられない。せめてマツタケスプレー。
- ・普通。
- ・全体の中の一品としてバランスがとれている。
- ・松茸は良かったが、具がもう一品ほしい(卵汁だけでなく)
- ・松茸の風味・香・味 感じられません。塩味が強過ぎる。香が悪い。
- ・中の具材がちょうど良かった。かまぼこにデザインがあって良かった。
- ・味が濃い。
- ・せっかく緑があるのだから、かまぼこの赤が上に出るといいと思いました。味は私としては少し濃いかな。
- ・入っていたかまぼこもおしゃれなものでした。ちょうどよい味付けでした。
- ・ふたを開けてみた感じがあまり良くなかったです。
- ・松茸の香りがあまり感じられなかったです。
- ・表面がつるつるしてとてもきれい。おだしの味がよくきいて具たくさんでおいしかった。
- ・ふたを開けた時のインパクトがない。どこにでもある感じ。

- ・自分は上手にできないので大変おいしくいただきました。
- ・器が素敵です。ちょうどいいお味です。
- ・柄入りのかまぼこも気が利いていて良い。あつあつで器の大きさもセンスも良い。

## ⑧油物

- ・茶塩で食べさせるのは、コロモエビにはつらい。割れる花ゴロモ。
- ・やっぱり器が。材料は4、油が2、塩は天然粗塩にしてほしかった。
- ・揚げたてがおいしかった。
- ・野菜がもう一品あると量感でるか？
- ・衣、油共にまずい。自分で揚げた方がおいしい。
- ・少し油っぽいかもしれません。
- ・食材がつまらない。天ぷらはもっと美味しい物です。衣を工夫した方が良い。
- ・揚げたてでおいしかったです。
- ・イモとかより、キノコのほうが色合いがいいのでは。
- ・さっぱりと揚がっていました。
- ・サクサクでおいしかったです。天ぷらはやっぱり揚げたてが一番ですね。
- ・見た目はあまりぱっとしない気がしました。
- ・衣がサクサクでどれもおいしかったです。
- ・お腹がいっぱいのところの油ものなのでこのくらいがよい。からっとあがっていて素材の味が生きている。
- ・皿に対してさみしい感じがする。食感等は良い。
- ・揚げたてはとてもおいしいです。
- ・黄赤色合いがよい。
- ・食べた後油っぽくなく塩でさっぱりしていていいと思います。
- ・盛り付けが良い。揚げた手でぱりぱりしている。

## ⑨ご飯

- ・器……でもご飯の色がいいので3。味がぼんやりしている。
- ・希望→白飯の方が全体を見て合う。米のよいものを使えば白飯にしてもらう方が他の料理がひきたつ。
- ・秋の味がして良い(山栗が良い)
- ・きのこの味も栗の風味もごちゃまぜで残念！塩味、甘味等後に残る。
- ・8品食べた後ではもう少し少なくてよい。
- ・具の素材感が失われている。具は沢山入っていて嬉しいが盛り付けに工夫がほしい。
- ・季節の栗としめじは良かったですが、ほんの少しもち米を入れたらもっとおいしいのでは？
- ・栗とシメジがいきていました。
- ・栗シメジに味がしみていました。栗がしっかり入っていて、都会の人は喜ぶと思います。
- ・薄味でおいしかったです。もう少しごはんが柔らかいと良かったです。



- ・もう少しシメジがはいっていらいいと思います。栗がたくさん入っていておいしかったです。
- ・天ぷらをいただいてお腹がいっぱいなのでちょうどよい。栗がたくさん入っていて子供が喜びそう。
- ・なぜシメジごはん？ぱっとしない。栗がべたっとしていてまずい。味がよくない。
- ・味ごはんにしてはほとんど味がなかったです。もう少し味が濃くてもいいかも。
- ・栗シメジ、季節のものが入っていて良い。自分の口に合い、塩分控えめで良い。

#### ⑩吸物

- ・ユズの香りが良かった。
- ・器。ユズの香りがいいけど、ステキだけど塩がききすぎている、濃い。
- ・だし味良好。少々緑が(色)がほしい。
- ・季節の楽しみの物も使ったらどうか、秋は菊花とか桐の香とか。塩汁のようです。
- ・青さのりの味が強いと思います。
- ・塩味が濃い。
- ・味付けが少し塩辛かった。一般に健康志向で塩分控えめでどこの料理屋でも薄味となってきています。大変良いことだと思います。
- ・見た目を言われると、緑があれば・・・。
- ・ちょうどいい味です。
- ・おふとおおさの色がとても良い。ゆずとおおさの食感がマッチしていました。
- ・とてもきれいでした。
- ・ゆずがきいていておいしかったです。
- ・なみなみと入ってはず、ちょうどよい。少々塩味が濃い感じだった。
- ・普通。ゆず、ゆず、ゆずってかんじ。
- ・少し味が濃いかも。
- ・自分の口に合う。

#### ⑪香の物

- ・ただ出しただけ。
- ・やっぱり器。やっぱり水っぽいな。
- ・2種類位付け方が良い。(他店を参考にすると、今少し見た目が良い)
- ・漬物の元(素)で漬けたような味がします。信州というと漬物が楽しみにされています。特に野沢菜、昔からこの地に伝わる漬け方で出されたらどうか。
- ・信州ならではの物なので良いと思う。
- ・一品だけというより少しでいいからふた品くらい欲しいかな。
- ・特にしょっぱくもなく、甘くもなく・・・。
- ・新鮮な野菜漬けですね。濃い味付けの漬物は苦手ですが、ちょうどよい濃さでした。
- ・普通な感じでした。
- ・ご飯の量にあっている。しょっぱすぎずちょうどよい。
- ・どこにでもある。
- ・是非湯ヶ洞さんで漬けてそれをお出しして下さるとうれしいです。

- ・年配の方にはもう少し欲しいと思います。
- ・ちょうどよい。

## ⑫甘味

- ・カキがうまかった。ゼリー2個いららない。
- ・季節感ある食材ですね。口の中がさっぱりしました。
- ・添付の果物(柿)の切り方を考える。
- ・デザートは食の最後を飾るとても楽しみなものです。  
よく吟味をされた味と品揃えを、器も楽しさのある遊び心も加えた上品なものを用意されては。
- ・支配人さんのお話もおききし、季節の物を出しているのは良いと思います。ゼリーは冷たくて、口の中もサッパリして良いと思います。
- ・柿は美味。色がとてもきれいでいいです。
- ・この時期だから柿でしょうか、とてもよいと思います。
- ・ブドウゼリーがさっぱりしていました。
- ・キウイが2枚くらいはいつているといいと思いました。
- ・ブドウゼリーがとてもおいしかったです。
- ・デザートはあっさりしていて別腹なのでもう少しあってもいいのでは。ブドウゼリーは手作りですか？とてもおいしかったです。
- ・果汁が皿にたまるので果物は別皿でキウイがもう少し厚いとうれしいです。
- ・ゼリー柿キュウイの組み合わせが微妙。
- ・いくつものにしないで今ならブドウの実と柿だけでもよいのでは？柿も4分の1くらいではどうですか？
- ・最後にさっぱりして良かった。
- ・寒天、果物とバランスが良い。おいしい。

## ⑬バランス

- ・忙しいですが、もう少し手を入れて下さい。
- ・40点ぐらいでまとまってしまうている。+αが見つからない。
- ・値段相応かも。器について例え一種でも季節によって選んだらどうか。(リピーターの目は鋭いので)
- ・全体に味が濃、素材の味がわかりません。地元ならではの新鮮な素材の味を生かす工夫が必要。
- ・これが湯ヶ洞の目玉ですという何か一品目を引く料理があるといいのではありませんか。  
ある所では鍋の代わりにチーズフォンデュを出しています。
- ・アルプスサーモンや鯉は違う形で出しても良いのではないのでしょうか(例 から揚げ)
- ・目からの食指が湧かない。濃い味付けで食材の良さがみえない。
- ・量としてはちょうどいいのでは。全体としてはしょっぱくもなく良いと思います。
- ・全体の味付けが濃くなく、とてもよかったです。
- ・おなかいっぱい食べきれません。
- ・全体的には良かったです。

- ・器も季節感を取り入れてよかったです。全体的に濃すぎず薄すぎずちょうどよかったです。おいしくいただきました。前半がお魚が出るときに白いご飯をいただきました。
- ・お腹は満足だが、これといった残ったものがない。
- ・全体的に薄味でうれしいです。最高でした。すべておいしいです。
- ・器、料理とマッチしていた。全体的にはとてもおいしかったです。女性の方には少し量が多めかもしれません。
- ・食材がいろいろあり良い。自分の口にちょうど合います。

#### ⑭価格

- ・こんなもんなんだろう。ただ食事して幸せな気分になれなかった。
- ・4200円で会席を食べることができると考えるか、4200円を払うなら会席でなくてもいいと考えるかで違うけど、もう一度食べたいパンチに欠ける。
- ・お品書き通り品数があって良い。
- ・材料等の品質に見合う値段と思えない。
- ・今の時代こんなところかなという気がします。
- ・こんなにたくさんでとてもおいしく、逆に安いかもしれません。
- ・これだけのお料理を食べられて、4200円は安いと思います
- ・お魚が多く、お肉は鍋物しかなかったが、焼き物をステーキにするとか前菜に取り入れるなどお肉をもう少し出してもいいのではないのでしょうか。
- ・内容ボリュームの割に安いと思うが、余ってしまうと思う。
- ・ゆっくり食事をすると、全部食べきれませんでした。ご飯の代わりに長野ですので、かけうどん、かけそば、そうめんなど少量で良いのでどうですか？
- ・料理、量からしても満足だと思いますし、金額的にもなっとく行くと思います。
- ・ボリュームもあり良かった。

#### その他

- ・楽しみで来ましたが食事会で幸せな気分になれなかった。
- ・玄関のゲートボール道具見苦しい。案内が無し
- ・レストラン ビールのコマーシャルはいらぬ。田舎の焼肉屋みたい。
- ・基本的サービス精神にかける。
- ・もっと個性を出す。料理にメリハリをつける。
- ・煮物の鯉が味が濃くならざるをえないので、全体の味のバランスが崩れてしまいますね。
- ・3セクと町営の違い、接客は高森の方がずっといい。高森に限らないが、求めるレベルとツメがこの地域は甘すぎる。リニアが通ればごっそりもっていかれるのは確実。
- ・町民の紹介で宿泊のケースが大きいのでは？昔、総務課にも提案したが、町民が宿泊を紹介した時に何かのメリットがあるようなサービスを(清流苑より湯ヶ洞を町民が利用するように)
- ・表面持ち帰り禁止、実質OK自己責任の今の姿勢に大賛成。
- ・器はあるものを使っていると思うが、調理者にそれでは気の毒。
- ・器について(日本料理は目でも味わうので)季節感を出す工夫が大切。高価な器もいいが、たとえば里芋の葉、柿の葉などを使って「山里」を意識させる。

- ・湯の温度が高すぎるという声を複数の人から聞きました。ゆっくり入って温まりたいので湯温は低い方がいいのです。
- ・料理の持ち帰りについて その習慣をなくしていきましょう。分量を多く出す(持ち帰るほど)のがサービスではなく、湯ヶ洞独特の一品で満足できる工夫が大切。そうすれば、また来たいと思う。
- ・本日は大変頂戴致しました。板前さんによろしくお伝え下さい。
- ・他の人から意見も出ましたが料理の内容もさることながら、この館の部屋、器など(雰囲気等)現況にそって客種の事を考え、リニューアルしたらどうか。まずお金が掛かること故問題が大きいですが、思い立たないと実現しないと思います。
- ・メニュー名は“会席風”としたらいかがでしょうか。会席料理を期待すると見た目、味、品揃え等がっかりします。
- ・鯉→味が濃くならなくても美味しく食べられる工夫をお願いします。
- ・2000円前後の仕出し弁当等あるといいなと思います。
- ・外からの客も見込むなら信州らしい料理を自信をもって出せるよう、多くの意見を集め研算を重ねてください。何よりもよい素材を入取される努力を惜しまず頑張ってください。
- ・せめて本日のご飯がただの白飯だったらよかった。
- ・お手洗はもっと清潔感のある場所に、明るく。
- ・以前から鯉の煮付けは気になっていたのですが、今回この様な機会を作って頂き良かったと思います。
- ・持ち帰れないことを食事前に伝え、もう少し全体的に量を減らしても良いのでは。食べられないのであれば持ち帰ればよいという気持ちがあるので・・・
- ・鯉の煮物だけ持ち帰りたい方様に宴会に来た方に最初に希望をとるのもよいかも。
- ・次回地区の新年会でこちらで行なうことをきいていますので楽しみにしています。
- ・企画をありがとうございました。全体的に懐石料理とは言いがたい感があり宴会用といった所でしょうか。お料理だけでも楽しめる場所になれば女性客等利用者が増えると思います。
- ・遠方の友人にも見てもらえる様なホームページを作ってほしい。
- ・お昼の懐石でお部屋利用ができるプランをお願いします。
- ・本日の企画は大変良い企画ではないかと思いました。さらなる発展ができれば、地元在住としてうれしく思います。年を取ると歯に挟まるので、お箸のところへ爪楊枝をつけていただきたい。
- ・御大、露天からの景色が男湯のほうが良いのでは。時々変える(男女を)ことは無理ですか？
- ・今回、試食会に来る前はこんなに多くのお料理がご用意されるとは思わなかったです。とてもおいしくいただきました。ありがとうございました。家からも近いので是非きたいです。
- ・主人がよく温泉で湯ヶ洞に来るのですが、レストランは温泉利用客じゃないと利用できないのですか？
- ・今回は参加させていただいてありがとうございました。支配人の方、給仕の方もとても感じがよくてお料理以外でもとても良かったです。
- ・松川町にある清流苑では町民に無料入浴券を配布してくれます。是非湯ヶ洞でも配ってほしいです。
- ・地元なので宿泊では利用しませんが宴会で是非利用してみたいです。
- ・今回は2倍の競争率をお友達共々とうせんさせていただき、おいしいお料理をありがとうございました。
- ・材料の流通や産地など普段聞けないお話を支配人さんが気さくにくださり有意義な時間でした。仲居さんもおひとりだったのに、笑顔で一人一人に声をかけていただき気持ちよかったです。
- ・フロントの方がいつも笑顔で対応してくださり、気持ちよく利用しています。バラ風呂リンゴ風呂お菓子プレゼントなど、子供も大変喜んでいきます。町民は200～300円だと嬉しいです。

- ・親世代と宿泊の時に食の好みがちがうので、あっさりコース、こってりコースのように設定していただけるとありがたいです。
- ・料理の持ち帰りは自己責任でできると嬉しいです。
- ・ボリューム大満足であるが、年配の方お酒を飲む方にとっては多すぎると思う。煮物は魚ではなく野菜のほうが良いのでは？
- ・宴会のことが多いので、本日はゆっくり食事ができて大変うれしかったです。全体的に薄味が良いと思います。  
煮物の代わりに品があるとお聞きして次回利用してみたいです。
- ・次回は夏の料理を企画していただきたいです。ごちそうさまでした。大変おいしくいただきました。
- ・お風呂に入りたいのですが、自分は乳がんで片方のおっぱいがありません。  
あるところには乳がんの方も入りやすいという下着があるところがあります。それを用意していただくと大変ありがたいのですが。
- ・接客も非常に良かった。おちゃがおいしかった。
- ・また試食会をしていただきたいと思います。また、季節の変わり目などにさせていただくといいと思います。
- ・御大のレストランももう少し値が安くメニューももう少し多くなるといいと思います。
- ・食材の種類も豊富で盛り付けのセンスも良く、ボリュームもあるのでまた仲間と利用したいと思います。
- ・御大の館になんとか来ています。一か月前リンゴ風呂があると知りしましたが大風呂に入っていなかったのも、  
帰りに受付で聞いたら露天風呂にあると聞き大変残念でした。場所を指摘していただければと思います。
- ・よかったのもまた親戚仲間と一緒に来ようかとおもいます。