

ログハウス Q&A

ログハウスは、外見がログハウス風の造りをした素泊まりの宿泊施設です。（定員 1 室 6 名まで）

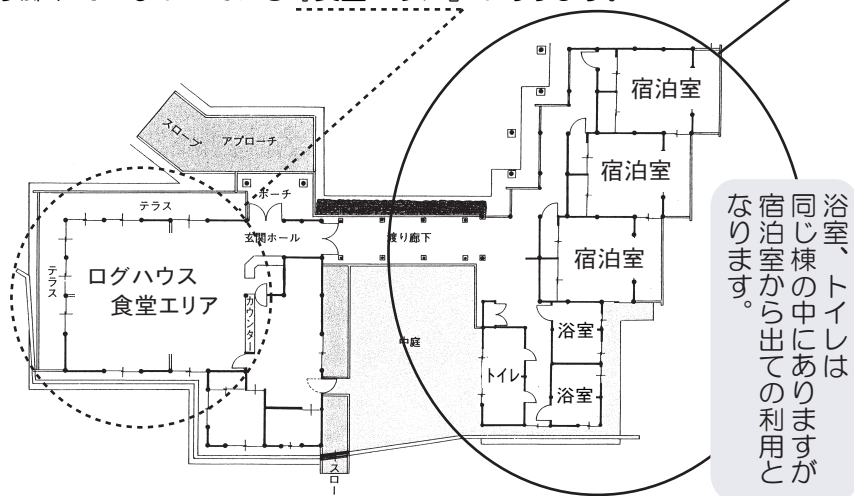
●バーベキュー用具を持ち込まれる場合は、当村で指定した場所以外での使用はできません。事前にご相談ください。（手軽な、バーベキュー広場の利用をお進めします。）

施設概要



●ログハウス（宿泊室）は、1 部屋が 8 畳の和室となっており、テレビ、冷蔵庫、エアコン、座卓、湯沸かしポット、寝具があります。

●1 棟の中に、『宿泊のお客様でご利用いただく、風呂、トイレのある宿泊エリア』と渡り廊下でつながっている『食堂エリア』があります。



ケビンと違い、炊事設備の無い宿泊施設ですので、火気をを伴う炊飯行為等は、一切できません。

Q: 『定員が 5 名または、6 名となっていますが、定員以上の人数では利用できないのですか？』

Ans. 定員を越える場合は、ケビンの棟数を増やしていただきます。但し、予約時に複数の棟を予約しようにも、予約できなかったりする場合もありますので、予約は早めにご連絡ください。

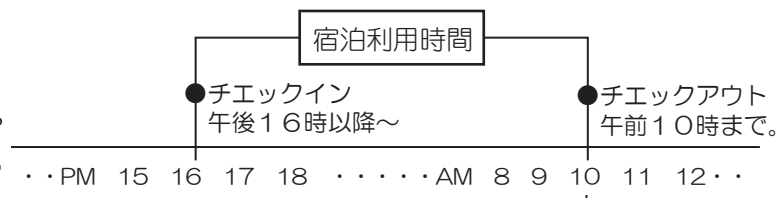
◎予約は 3 ヶ月前の月始め 8 時 30 分より受付ます。
ご利用予定日が決まりましたご連絡ください。



◎ログハウス利用の際は、洗面用具、タオル、石鹸、シャンプーなどご用意ください。

Q: 『利用時間は、何時からですか？』

Ans. チェックイン 16 時以降から～
チェックアウト 翌 10 時まで。



Q: 『チェックアウト時間は 10 時ということですが、延長はできますか？』

Ans. 10 時以降の利用延長には、延長料金が必要です。尚、予約状況によっては、延長が受けられない場合がありますのでご了承ください。

★10 時以降は延長の追加料金が必要。

Q: 『食事は、どうすればいいのですか？』

Ans. ①必要な食材を持込自炊を行う。
②バーベキュー広場で、バーベキューをする。
③村内のログハウス食堂を利用する。
④外食に出かける。・・・などの方法が考えられます。



Q: 『ケビンに宿泊をして、バーベキューをしたいんだが？』

Ans. 村内は、指定場所以外では火の取扱いはできません。ケビンの中や、ケビン周辺でのバーベキューはできませんので「バーベキューをしたい」とお考えの方は、必ずバーベキュー広場をご利用いただきます。◎尚、バーベキュー広場のテーブル（野外または屋内）は、予約者を優先しますので宿泊予約時に併せてご予約いただく事をお進めします。
※「バーベキューについての詳しいことは バーベキュー広場 Q&A をご覧ください。」

Q: 『ペットを連れて行きたいんですが？』

Ans. 旅行村では村内へのペット（愛玩動物）の連れ込みは、全面禁止となっておりますので、ご遠慮ください。



ペット
ダメ

◎村内の設備情報
連泊利用にも便利。
コインランドリー（洗濯機、乾燥機）もある。



Q:『ログハウスに宿泊をして、バーベキューをしたいんだが?』

Ans, 村内は、指定場所以外では火の取扱いはできません。
宿泊室や、ログハウス周辺でのバーベキューはできませんので
「バーベキューをしたい」とお考えの方は、必ずバーベキュー広場をご利用いただきます。



◎尚、バーベキュー広場のテーブル（野外または屋内）は、予約者を優先しますので
宿泊予約時に併せてご予約いただく事をお進めします。

※「バーベキューについての詳しいことは バーベキュー広場Q&Aをご覧ください。」

Q:『食堂は利用できますか?』

Ans, 村内のログハウス食堂は、軽食メニューで、
昼食を対象とした営業となっております。



営業時間：11時～14時（オーダーストップ）

◎主なお手軽メニュー！ 500円～

めん類・・・かやくうどん/そば ,ゴボウ天ぷらうどん/そば
ざるそば。...など。

ご飯類・・・カレーライス, きんぴらごぼう丼, おにぎり...など。

飲み物・・・コーヒーやジュース。
ビール等のアルコール類。

その他・・・そば打ち体験もできます。



Q:『花火はできますか?』

Ans,

「打ち上げ花火や
爆裂音を発する爆竹」などの花火は禁止です。
手持ち花火程度であれば、指定場所で楽しんで
いただけます。火の用心！後始末はよろしくをお願いします。



旅行村を利用、宿泊の方は
割引券をさしあげます。

「秋芳洞・大正洞・景清洞」
入洞割引券
「トロン温泉（人工）・於福温泉」
入浴割引券

ご希望の方は、お申し出ください。



牙兒内雛兒匯噠傲愉此彷彿
「ケビン」
（戸建貸別荘タイプ）と
テント宿泊のキャンプ施設
となります。

そば打ち体験はいかが？

「以外に簡単でうまい!!」
「お遊び感覚でできるので ちびっ子も大喜び!!」



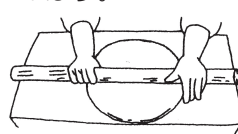
まぜる。



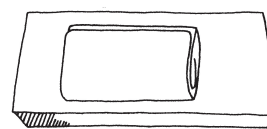
こねる。



のばす。



おりたたむ。



きる。



そば粉を「ねる」ことからはじめます。
打ったそばは、
「ざるそば」または「かけそば」でめしあがれます。
約40～50分でできあがり。

「そば」は4人前を1組として打ちますが・・・
こんなときは

Q:『2人なんだけど?』

Ans, 打つのは、最低分量の4人前で打っていただきます。

例1) 4人前を2人で食べる。

例2) 2人前を食べて、残りの2人前を持って帰る。
など。

Q:『5人なんだけど?』

Ans,

例1) 4人前1組を5人で分けて食べる。

例2) 2組分（8人前）を打って5人分を食べ、
残りの3人前を持って帰る。・・・など。

宿泊をして、そば打ち体験をする。
もちろん、
宿泊なしで、そば打ちだけの体験もOK!

そば打ち体験は、予約者を優先しますし、
体験できるスタート時間もありますので、
事前にご連絡ください。

