

会社概要



有限会社 かとくや

畑で採れた旬の野菜や地元の魚を中心とした料理…。宿泊される皆さまがゆったりと島時間を満喫できるよう、家庭的で温かなサービス、おもてなしの心で、スタッフ一同お待ちしております。

また、仕出し料理や、宴会料理、近年は土産物の開発・販売など、地元の皆さまにも島の味を堪能していただいております。期間限定のイベント料理では、クリスマスオードブルやおせちなど、四季折々の島の味を楽しんでいただければと思います。

事業内容

- 宿泊業
部屋数 9 部屋
- 飲食サービス業
宴会料理 会席料理 鍋料理
仕出し料理 慶事弔事料理
土産物 鯛味噌

企業沿革

- 昭和 10 年 「加藤旅館」として創業
- 昭和 10 年 仕出し料理開始
- 平成 11 年 4 代目加藤健二就任
- 平成 16 年 鯛味噌商品開発開始
- 平成 18 年 「有限会社かとくや」へ組織変更
- 平成 26 年 鯛味噌発売開始

大崎上島へのアクセス



島で味わう
島を味わう

(宿)かとくや

〒725-0301

広島県豊田郡大崎上島町中野 4113-1

Tel 0846-64-2007 Fax 0846-64-2231



かとくや

加藤旅館

宿泊・仕出し

宿

-YADO-



部屋数：9部屋
定員 18名
1泊2食付：6,000円
各部屋テレビ完備
お風呂：家族風呂

観光での宿泊はもちろん、長期出張などのビジネス旅館としてもご利用いただけます。長期滞在が可能ですので、ご自宅のようにお過ごしください。

宴会料理

忘年会・新年会・各種宴会に…

京料理をベースに、瀬戸内の魚、自家栽培の野菜をふんだんに使ったおもてなしの味が、各種宴会を彩ります。



おしなはき
先付・前菜
煮物類
お造り・鍋物
蒸し物
焚き合わせ
揚げ物
吸い物
寿司
水菜子

・4名様～30名様 要予約
・宴会料理お一人様 3,000円～
※写真は5,000円コース

法要料理

故人の在りし日をしのぶひとときに…



・法要料理 3,000円～
お忙しいご家族に代わり、法要料理など真心を込めて、丁寧にご用意いたします。

オードブル

みんなで盛り上がるイベント料理…



※写真はクリスマスオードブル (2,500円)

・オードブル 3,000円～
クリスマスやお花見など、各種イベントをオードブルで。値段や人数、メニューなど、ご相談ください。

土産

-MIYAGE-

鯛味噌・120g 600円

大崎上島の老舗醤油蔵・岡本醤油の麦みそに、香ばしく焼いた瀬戸内の鯛の身を入れ、じっくり練り上げた「鯛味噌」です。島の味をぜひお持ち帰りください。



おせち

新春の門出を彩るおせち…



・松 26,000円
・竹 18,000円
・梅 13,000円

一の重

三の重

二の重

海の幸・山の幸をふんだんに使い、上品に仕上げた純和風の迎春おせち料理です。

仕出し

-SHIDASHI-



※料金は税別です。
※写真はイメージです。