国指定名勝 衆楽園

月灯りの記憶

Memory of Moonlight

月明かりが庭園を旅する、光の物語。

津山の歴史・文化・自然・食文化が息づく名勝「衆楽園」で、
月・風・水・光が織りなす夜だけの特別な庭園体験。
迎賓館で味わう津山ならではの食文化とともに、心に残るひとときをお楽しみください。



園内迎賓館で
特別なディナーをご用意

詳細については、裏面をご覧ください。

ご予約はこちらから ▶

2026年
11.19[木] ▶ 11.29[日]

17:00～21:00（最終入園 20:30）　期間中無休

会場：衆楽園（岡山県津山市山北 628）

津山観光キャンペーン推進会議
Tsuyama Tourism Campaign Promotion Council

津山城・城下町泊プロジェクト
Tsuyama Castle and Castle Town Stay Project

「森の芸術祭　晴れの国・岡山」2027
Forest Festival of the Arts Okayama

こころ晴れれば おかやまの旅



11月限定
特別開催

美作文明開化

～国指定名勝・衆楽園で味わう養生ガストロノミー～

2027年3月下旬頃グランドオープン予定の「津山城・城下町泊プロジェクト」の
プレ・オープンにつき、お披露目の意を込めて。
津山要素（干し肉・ヨメナカセ・作州黒・そずり）をふんだんに取り入れた、
トラディショナル仕立ての特別なディナーコースをご用意。
生まれ変わったダイニング「衆楽園 迎賓館」にて、幻想的な庭園を眺めながら、
津山ならではの食文化を五感でお楽しみください。

開催日時

令和8年
11月20日(金)～23日(月・祝)、
27日(金)～29日(日)
17:30～20:30
※最終入店 19:00

ライトアップも同時開催中
詳細については、裏面をご覧ください。

開催場所

衆楽園 迎賓館
（津山市山北628）



料 金

ディナー 15,000円
（消費税別・飲物代別）

※完全予約制（先着順）
お申込みはこちら

メニュー

◆ アミューズ
「作州三味のモザイクテリーヌ」
干し肉・ヨメナカセ・作州黒を別調理し、モザイク断面で組み合わせ

◆ 冷製前菜
「美作産アマゴの 48℃ミキュイ」
津山産原木椎茸のチュイル、紅芯大根

◆ 温製前菜
「山陰のカニと津山産きぬむすめのリゾット椀」
蓋付き椀で提供、卓上で開ける演出

◆ 魚料理
「瀬戸内・寒平目の軽い蒸し焼き」
岡山県産黄ニラの温製ソース、分葱

◆ 肉料理
「作州の牛のパイ包み焼き」
そずり肉と玉ねぎコンフィの詰め物、岡山県産根菜のロースト

◆ デザート
「西条柿のタルトタタン」
黒胡麻のチュイル、サワークリームのクネル

◆ パン
「シェフ選定・津山産せときらら」

※食材の仕入状況などにより、メニューが急遽変更となる場合があります。
※食物アレルギーや苦手な食材等がある場合は、予約時にお申し付けください。
※写真はイメージです。

お問い合わせ
津山観光キャンペーン推進会議
（津山市観光文化部観光・歴史まちづくり推進室内）
TEL 0868-32-2082