

鴨川シーワールド
冬から早春のご宴会プラン

パーティープラン
Winter Party Plan Menu

レストラン「オーシャン」
では、日本で唯一、
シャチの姿を見なが
らお食事をするこ
とができます。

レストラン オーシャン

コース料理 **CAVE**



フリードリンク付
お一人様 **8,500円** (税込)

Verrine de fruit de mer
海の幸のタンブラー仕立て
Soupe de chowder en croûte
チャウダースープのパイ包み焼き
Daurade de écaillage sauce tomate
真鯛の鱗仕立て ソースマト
Solbet
お口休めのソルベ
Entrecôte de boeuf poêle au balsamic
牛ロース肉のポワレ バルサミコ酢風味
Crêpe suzette
クレープセット バニラアイスクリームと共に
Pain et beurre
パン バター
Café
コーヒー

盛り合わせ料理 **BEACH**



フリードリンク付
お一人様 **6,000円** (税込)

Hors-d'œuvre varies
オードブル盛り合わせ
Mix pizza
ミックスピッツァ
Penne a la carbonara
ペネナルボナーラ
Fruits de mer sauter au curry mayonnaise
小海老と鳥賊のマヨネーズ炒め
Poêle de daurade aux fines herbes
真鯛の香草焼き
Poulet et pilaf de champignons
照り焼きチキンと茸のピラフ
Rôti de porc sauce wasabi japonaise
ローストポーク 和風ワサビソース
Wankosaba
わんこそば
Affogato a la café
デザート
(バニラアイスクリームにコーヒーをいいで)

ブッフェ料理

20名様
以上

フリードリンク付

お一人様 **6,000円** (税込)

※20名様以下はご相談ください。
※写真はイメージです。



鴨川シーワールドホテル
宴会場 マンボウ

会席料理 **安房ノ国**



フリードリンク付
お一人様 **8,500円** (税込)

先付け 鴨川蓮根南蛮漬け、烏賊蟹内子掛け
造り 鮪重ね作り、平日雲丹乗せ、海老
炊き合わせ 大根含ませ煮、鯛の湯葉包み蒸し、
あおさ餡掛け
焼き物 ロブスターのテルミドール、田楽チーズ
焼き、鴨川蓮根西京焼き
合肴 牛ロースステーキ デミグラスソース
酢の物 あぶら蟹、諸味噌胡瓜
食事 御寿司(鯛、帆立貝、ずわい蟹)、鴨川
蓮根、小吸い物
水菓子 バニラアイスの本葛ソース掛け、林檎
の白ワイン煮

盛り込み料理 **総ノ国**



フリードリンク付
お一人様 **7,000円** (税込)

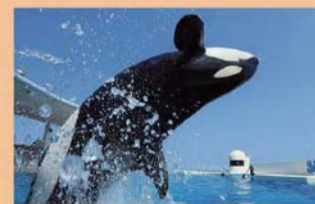
先付け 鴨川蓮根南蛮漬け
刺身 鮪、蛸、甘海老、サーモン、帆立貝
煮物変わり 骨付若鶏唐揚げ、チーズ入りチリソー
ス掛け、じゃが芋添え
焼き物 ロースビーフ、揚げ芋、人参、茸
酢の物 ずわい蟹、諸味噌胡瓜
食事 鴨川蓮根入り炊き込みご飯
汁物 わらさのあら汁
水菓子 杏仁豆腐とココナツミルク

ご注意

※10名様以上でお申し込みください。(ブッフェ料理のみ20名様以上) ※季節により料理内容が異なる場合がございます。 ※ご宿泊希望のお客様は、1室2名様より承ります。

全コース
フリードリンク付
120分

ビール(瓶)、ワイン、ウイスキー、焼酎(芋/麦)、
日本酒、ノンアルコールビール(瓶)、ソフトドリンク



①ご利用のお客様全員に
**鴨川シーワールド入園
50%割引券プレゼント!!**
②入浴料無料サービス(タオル販売別途320円税込)

特典

ご利用
期間

2016年 **11/16** 水 ~ 2017年 **2/15** 水

除外期間 2016年12月31日(土)~2017年1月3日(火)

休館日 2016年12月5日(火)~12月8日(木)、2017年1月17日(火)~1月19日(木)

ご予約・お問い合わせ [10:00~17:00]

鴨川シーワールド 食堂課

Tel. **04-7093-4805**

ダイヤルイン