

団体

鴨川シーワールドホテル

宿泊プラン

プラン期間 2017年 4/3(月) ~ 2018年 3/16(金)

除外日

2017年4月29日~5月7日、
7月15日~8月31日、
12月23日~2018年1月8日

休館日

2017年12月4日~6日、
2018年1月16日、17日

盛り込み料理

潮風 しおかぜ

お一人様 1泊2食付(宴会料理・朝食バイキング)
10名様以上~

平日 ¥12,500 土・休前日 ¥18,500

※1室3名以上利用時 ※消費税別・入湯税別



※写真はイメージです。

お品書き

- ◆お通し 鮭のこうじ漬け
- ◆刺身盛り込み 小金目姿盛り、鮓、甘海老、わらさ、あしらい一式(山葵、土佐醤油)
- ◆炊合わせ盛り込み 大根含ませ煮、鰻黄味揚げ、小松菜
- ◆焼肴盛り込み 銚子産の鯛一夜干し、谷中生姜、昆布佃煮
- ◆蒸し物 茶碗蒸し(銀箔掛け)
- ◆合肴変わり盛り込み 和風ステーキ、芋、人参、隠元、レタス
- ◆酢の物盛り込み ずわい蟹、胡瓜、もろ味噌、レモン
- ◆食事盛り込み 鯛飯、牛蒡、人参、揚げ占地茸、味噌汁
- ◆水菓子 杏仁豆腐とココナッツミルク、ミント

会席料理

浜風 はまかぜ

お一人様 1泊2食付(宴会料理・朝食バイキング)
10名様以上~/1日限定30名様

平日 ¥14,500 土・休前日 ¥20,000

※1室3名以上利用時 ※消費税別・入湯税別



※写真はイメージです。

お品書き

- ◆前菜三点盛り 鴨川産蓮根の湯葉掛け(土佐酢)、椎茸寿司、木の芽、合鴨蒸し煮、タルタルソース
- ◆造り 鮓平作り、海老、金目鯛雲丹寄せ、あしらい一式(山葵、土佐醤油)
- ◆炊合わせ変わり 鍋物(すき煮)、牛肉、玉葱、白滝、牛蒡、豆腐、白菜、椎茸、長葱、三つ葉
- ◆焼肴 銚子産の鯛一夜干し、谷中生姜、染おろし
- ◆蒸し物 鰻入り茶碗蒸し
- ◆合肴変わり 和風ステーキバイ包み焼き、ボンムガレットと季節の野菜添え
- ◆酢の物 もずくとなまこ油タラバ、胡瓜、おろし山芋、薬味
- ◆食事 御寿司(ずわい蟹、鮓、いくら)、甘酢生姜、子吸い物
- ◆水菓子 マンゴーとココナッツの二色流し、ミント

平日限定

バイキング

旬の食材を使用した約50種類のバイキングメニューをお楽しみいただけます。

お一人様 1泊2食付(夕食・朝食バイキング)

20名様以上~

¥10,000

※1室3名以上利用時 ※消費税別・入湯税別
※バイキング会場はレストラン「マーメイド」にて一般のお客様と同会場になります。
※写真はイメージです。



120分

飲み放題コース

瓶ビール、日本酒、焼酎、ワイン、ウイスキー、ウーロン茶、オレンジジュース

プラス¥2,000でアルコール類飲み放題

※お時間は120分までとさせていただきます。 ※消費税別

※料金はお一人様分です。(消費税別・入湯税別)
※1室1名利用時▶プラス10,000円、1室2名利用時▶お1人様プラス1,000円の追加料金がかかります。
※季節により料理内容が変更となる場合があります。
※別注料理も承ります。ご相談ください。

鴨川シーワールドホテルの魅力

ホテル滞在期間中は鴨川シーワールドにフリーパス入園



到着日から出発日までご滞在中何度でも鴨川シーワールドに入園いただける「エンジョイパスポート」がもれなく付いています。

鴨川シーワールドに直結だから、ラクラク入園



正面ゲートチケット売場に並ぶ必要なく、専用通路を通りスムーズに入園できます。

ゆとりある和室 全室オーシャンビューの



どの部屋からも美しい海が望め、波の音や潮の香りに心が癒されます。ゆとりある10畳の和室でおくつろぎください。



鴨川シーワールドホテル

〒296-0041 千葉県鴨川市東町1464-18

TEL: 04-7092-3151(受付時間/8:30~19:00)

FAX: 04-7092-2464

<http://www.kamogawa-seaworld.jp/hotel/>

鴨川シーワールドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートが運営する施設です。