

団体

鴨川シーワールドホテル 宿泊プラン

2017年
プラン期間 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、
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、鮭、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(銀餡掛け)
 - ◆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 鮪平作り、海老、金目鯛雲丹乗せ、あしらい一式(山葵、土佐醤油)
 - ◆炊合わせ変わり 鯛物(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、菜おろし
 - ◆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 もずくなまこと油タラバ、胡瓜、おろし山芋、薬味
 - ◆食事 御寿司(ずわい蟹、鮭、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。



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「エンジョイバスポート」がもれなく付いています。



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もあります。
※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。