

会場会席1周年記念プラン

2022年4月1日～4月28日 期間限定企画

【会場会席】

- ソーシャルディスタンスに配慮した配席
- 伊勢海老・松阪牛の入った専用会席
- テーブル間には仕切りが入ります
- 浴衣姿で寛げる畳の上に椅子・テーブル



お献立

- 一、先付 自家製甘海老ピリ辛漬け
烏賊味噌和え
- 一、造り 伊勢海老 鯛 鯖 烏賊
- 一、焚合せ 手作り饅頭
- 一、焼物 海老塩焼き さぎえ壺焼き
- 一、台の物 鮑二見塩磯蒸し
- 一、鍋 伊勢醤油仕立てねぎま鍋
- 一、郷土料理 手こね寿司握り
- 一、御 椀 清まし汁仕立て
- 一、食 事 浅利ご飯 青海苔佃煮
- 一、デザート オリジナルデザート

季節により料理内容・器等に変更になる場合がございます。

※ご宿泊は最上位グレード汀館(みぎわかん)禁煙客室※

会場会席プラン

(1泊2食付 お一人様あたり、サービス料・消費税込)

汀館(和室)2～6名様一室

20,000円

土曜日は4,000円アップ

夕食会場：宴会場

朝食会場：レストランまたはホール(バイキング)

※ご予約状況により和定食になる場合がございます。

※入湯税(大人のみ150円)が別途必要です。

※小学生は上記料金の70%、お子様料理がご希望の場合は50%、

未就学のお子様についてはお問合せ下さい。

※特別プランのため、各種割引対象外となります。



風見の湯



シミュレーションゴルフ「アルガ」



爛々足湯

春こそ 家族で団らん { 贅沢鍋会席 }

2022年4月1日～4月28日 期間限定企画

会場会席で二種類のスープが楽しめる!!



「二見塩仕立て伊勢海老鍋」

あっさりとした伊勢海老そのものの味が楽しめる

「伊勢醤油仕立てねぎま鍋」

鮪の旨みとネギの甘さを伊勢醤油が引き立てる

お食事用の割り箸とは別におひとり様ずつ(取り分け箸)をご用意いたします。



お献立

- 一、先付 自家製甘海老ピリ辛漬け
- 一、前菜 太刀魚南蛮
- 一、造り 鯛 海老 鮎
- 一、焚合せ 手作り饅頭
- 一、焼物 細巻き玉子 海老芝煮
秋刀魚紅梅煮
- 一、強肴 松阪牛冷しゃぶそばサラダ
- 一、贅沢鍋 二見塩仕立て伊勢海老鍋
伊勢醤油仕立てねぎま鍋
- 一、御椀 清まし汁仕立て
- 一、食事 浅利ご飯 青海苔佃煮
- 一、デザート 伊勢茶ロール 季節の果物

季節により料理内容・器等は変更になる場合がございます。

ご宿泊は最上位グレード汀館(みぎわかん)禁煙客室

贅沢鍋会席プラン

(1泊2食付 お一人様あたり、サービス料・消費税込)

汀館(和室)2~6名様一室

20,000円

土曜日は、4,000円アップ

夕食会場：宴会場(ソーシャルディスタンスに配慮した和の広間)

朝食会場：レストランまたはホール(バイキング)

※ご予約状況により和定食になる場合がございます。

※入湯税(大人のみ150円)が別途必要です。

※小学生は上記料金の70%、お子様料理をご希望の場合は50%、

未就学のお子様についてはお問合せ下さい。

※特別プランのため、各種割引対象外となります。

予約受付 TEL (9:00 ~ 19:00)

0599-25-8181

湯めぐり海百景
鳥羽シーサイドホテル

〒517-0021 三重県鳥羽市安楽島町 1084 番地

TEL 0599-25-5151 FAX0599-25-6552

<https://www.tobaseasidehotel.co.jp/>

