ホテル鷗風亭／通年ご宿泊プラン

※10名様よりお申し込みください。※入湯税150円を別途頂戴致します。

瀬戸内の旬の恵み

■お造り　旬の魚介類を料理長が厳選し、素材を生かした形での刺身盛です。

■牛ステーキ　ジューシーな肉質と上品な旨味をお楽しみいただけます。

■あわびステーキ　鉛匹を合えて、ステーキ風にカットした逸品です。特製ダレでお召し上がりいただけます。

■鯛の荒煮　鯛所の新の舶の伝統料理の兜煮。コクのある味が絶品の一品。

■おこぜの唐揚げ　瀬戸内の高級魚と知られるおこぜ。自身で上品な味わいを特製ポン酢でお召し上がりください。

■海鮮フォンデュ　オーブンより人気のオリジナル料理。和風スープとチーズスープの濃厚なコラボレーションでコクのある逸品。

青海波 Seikaiha

お1人様(1泊2食付、サービス料込・税別)
平日 18,000円
※料金は、お部屋を定員利用の場合です。　※定員1名様減の場合、1,000円(税別)プラスとなります。

お1人様(1泊2食付、サービス料込・税別)
休前日 21,000円

■青海波 お献立

一、食前酒
一、前菜
一、お造り
一、焜炉
一、煮物
一、焼物
一、揚物
一、替鉢
一、洋皿
一、酢の物
一、食事
一、香の物
一、デザート

※旬の素材を調理しておりますので、時季により料理内容・器が掲載のものと変更となる場合がございます。

銀波 Ginpa

お1人様(1泊2食付、サービス料込・税別)
平日 15,000円
※料金は、お部屋を定員利用の場合です。　※定員1名様減の場合、1,000円(税別)プラスとなります。

お1人様(1泊2食付、サービス料込・税別)
休前日 18,000円

■銀波 お献立

一、食前酒
一、前菜
一、お造り
一、焜炉
一、煮物
一、揚物
一、替鉢
一、洋皿
一、酢の物
一、食事
一、香の物
一、デザート

※旬の素材を調理しておりますので、時季により料理内容・器が掲載のものと変更となる場合がございます。

おすすめ別注料理

鯛姿造り[1台]
15,000円(税別)

あわびステーキ
3,500円(税別)

国産牛ステーキ
3,000円(税別)

おこぜ唐揚げ[春～秋限定]
2,500円(税別)

オリジナルプレゼ
1,200円(税別)

鯛しゃぶ
1,000円(税別)

穴子白焼き
1,000円(税別)

鯛フィロー
1,000円(税別)

鯛そうめん
600円(税別)

茶碗蒸し
500円(税別)