



青海波

Seikaiha

お1人様 (1泊2食付、サービス料・税込)

平日 **22,000円**

お1人様 (1泊2食付、サービス料・税込)

休前日 **25,300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、1,100円(税込)プラスとなります。

- 青海波 お献立
- 一、食前酒
- 一、前菜
- 一、お造り
- 一、焗炉
- 一、煮物
- 一、焼物
- 一、揚げ物
- 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、
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。



ホテル鷗風亭／通年ご宿泊プラン

※10名様より申し込みください。※入湯税150円を別途頂戴致します。

瀬戸内の旬の恵み



名物料理

■ 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。



人気逸品

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。

■ 牛ステーキ



人気逸品

鮑匹を合えて、
ステーキ風にカットした
逸品です。
特製タレでお召し
上がりいただけます。

■ あわびステーキ



地元逸品

鯛所の鯛の浦の
伝統料理の兎煮。
コクのある味が
絶品の二品。



地元逸品

■ おこぜの唐揚げ
瀬戸内の高級魚と
知られるおこぜ。
白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

オープ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。



名物料理



銘酒の数々が宴会に華を

※旬の素材を調理しておりますので、
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 お献立
- 一、食前酒
- 一、前菜
- 一、お造り
- 一、焗炉
- 一、煮物
- 一、揚げ物
- 一、替鉢
- 一、洋皿
- 一、酢の物
- 一、食事
- 一、香の物
- 一、デザート

お1人様 (1泊2食付、サービス料・税込)

平日 **18,700円**

お1人様 (1泊2食付、サービス料・税込)

休前日 **22,000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、1,100円(税込)プラスとなります。

銀波

Ginpa



鯛姿造り [1台]
16,500円 (税込)



あわびステーキ
3,850円 (税込)



国産牛ステーキ
3,300円 (税込)



おこぜ唐揚げ [春～秋限定]
2,750円 (税込)



オリジナルプレゼ
1,320円 (税込)



鯛しゃぶ
1,100円 (税込)



穴子白焼き
1,100円 (税込)



鯛フィロー
1,100円 (税込)



鯛そうめん
660円 (税込)



茶碗蒸し
550円 (税込)

おすすめ 別注料理