

# 団体

# 鴨川シーワールドホテル 宿泊プラン

プラン  
期間

2018年  
4/2(月) ~ 2019年  
3/15(金)

除外日

2018年4月28日~5月6日、  
7月13日~9月9日、  
12月22日~2019年1月6日

休館日

2018年12月3日~6日、  
2019年1月15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



※季節によりメニューは変更になります。

お品書き

- ◆先付け三点盛り  
胡麻豆腐、クコの実、季節の青実  
うまだし、鰯の煮ごり、木の芽
- ◆刺身盛り込み  
小金目鯛盛り込み、鮪、甘海老、沖つぶ  
あしらい一式(山葵、土佐醤油)
- ◆炊合わせ  
エンアワビの酒蒸し、ひじき餡かけ、  
大根、里芋、隠元
- ◆お魚料理  
鮮魚のボワレ、ハーブソース  
鴨川野菜と共に
- ◆蒸し物  
鰯肝入り茶碗蒸し、銀杏、椎茸、三つ葉
- ◆お肉料理  
牛ロースステーキ、和風ワサビソース
- ◆食事  
茸と湯葉の炊き込みご飯、赤出し汁、香の物
- ◆デザート  
パンナコッタ フルーツ添え

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



※季節によりメニューは変更になります。

お品書き

- ◆前菜三点盛り  
胡麻豆腐、クコの実、山葵、季節の青実  
鰯の煮ごり、木の芽  
合鴨ロースからし和え、湯葉
- ◆造り  
鮪重ね作り、海老、勘八、烏賊  
あしらい(土佐醤油)
- ◆炊合わせ  
丸茄子含ませ煮、鰯、飛龍頭  
スナップエンドウ
- ◆魚料理  
エンアワビのボワレ、ソースエマルジョン
- ◆蒸し物  
ホウボウの赤飯蒸し、ズッキーニ、蓮根  
おかひじき、銀杏
- ◆肉料理  
牛ロースステーキ、柚子コショウソース
- ◆酢の物  
炙りメダカ、人参、水菜、大根、ポン酢ジュレ
- ◆食事  
御寿司(鮪、金目鯛、鮮)、吸い物(鰯のつみれ汁)
- ◆デザート  
クレープシューゼットパナライス添え

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ます。



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。

鴨川シーワールドに直結  
だから、ラクラク入園



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。

## 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。