

宿泊プランのご案内①

Gourmet accommodation plan

【グルメプラン】

伊勢海老・アワビの炭火焼
を堪能する海の幸ディナー

伊勢海老とアワビの 炭火焼を堪能する 海の幸ディナープラン (2食付)

伊勢海老とアワビの炭火焼をメインにした海の幸ディナーコースを存分にご堪能いただけるプランです。

※夕食のラストオーダーが20時となっております。



【ご夕食メニュー】

～前菜～

旬鰹の炙り焼 ライムとナンプラーのエスニックソース
合鴨の中華風コンフィ ピンチョス仕立
トウモロコシとポテトのキッシュ
常陸牛のローストビーフ マウイ風
ローストビーフ マウイ風
旬野菜のローストマリネ アンチョビ風味

～スープ～

季節の冷製ロワイヤル (洋風茶碗蒸し)

～サラダ～

栗原農園のリーフサラダ 味麗豚の香草焼添え 粒マスタードドレッシング

～メイン～

炭火で焼き上げる活伊勢海老 (1/2本) と活鮑 (1個)

～パンまたはライス～

～デザート～

紅はるか (さつま芋) ロールケーキと奥久慈玉子のクレームブリュレ

～コーヒー～



☆オーシャンビュー
ツイン確約

※仕入れの状況で
メニューが変更にな
る場合もございます。

ビール・ワイン
・ハイボール
ソフトドリンク
飲み放題付き
(1,800円税込分)

【ご朝食】 6:30～9:30 5つ星お米マイスター推奨米、北海道産豆乳の出来立て豆腐、大子の刺身蒟蒻、朝茶漬けなど
日替わり&週替わりの20種類以上！和洋バイキングをご用意いたしております。 ☆お持ち帰りコーヒーもございます☆
【お部屋】 全室wifi対応/シモンズ社製ベッドを設置。 旅の疲れを癒す寛ぎの空間をご提供いたします。

【ご予約について】 ご予約可能期間はご宿泊の5日前ですが、4日前にご予約が決まったお客様はご相談くださいませ。

笑顔で過ごせる場所でありたい