

記念式典・叙勲・パーティーなど様々な集いにご利用いただけます

叙勲・式典・総会・パーティー など



料理 お1人様 4,500円(税別)～
飲み放題 お1人様 2,500円(税別)

※各会場とも会場使用料を頂戴しております
※プロジェクター 別途有料
※パーティー・ご宴会は2時間のご利用となります
※飲み放題はビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク限定
※コンパニオンの手配承ります



各種セレモニー
ビジネスシーンに

同窓会プラン 懐かしい友人との再会に



お1人様
6,200円(税別)
(30名様より承ります)

お昼開催が
条件となります

プランの内容

- お料理(お料理はブッフェまたは会席料理からお選びいただけます)
- 2時間の飲み放題
- 会場費(カラオケサービス)

※飲み放題は ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク限定
※プラン外のお飲物は有料となります
※延長は30分毎にお1人様600円頂戴いたします

オプション

【記念写真】
30枚以上 ……1枚 1,000円(税別)
同窓会のお開きまでにお渡しできます

【花束】6,000円(税別)より

【ご宿泊】別途ご相談ください

【二次会】お1人様 2,000円(税別)
2時間室料・カラオケ・飲み放題・乾き物

プラン内のお飲物 ビール・日本酒・ウイスキー
焼酎・ソフトドリンク 限定

法要プラン 故人を偲び思い出を語るひととき

- 山吹(やまぶき)プラン 4,500円(税別)
- 白菊(しらぎく)プラン 6,000円(税別)
- 鈴蘭(すずらん)プラン 8,000円(税別)

※料理は会席料理 ※季節によりメニュー内容は変更となります
◎全てお1人様の料金です ◎陰膳1名様分無料でご用意いたします
◎各会場とも会場使用料を頂戴しております



お座敷の椅子 テーブル ご用意しております



白菊プラン

白菊プランお料理(一例)

前菜: 季節の小鉢 三品盛り
造り: 旬の地魚四点盛り
焼物: 牛グリル 和風ソース
志のぎ: 茶そば 桜海老天
煮物: 新馬鈴薯 ほたる烏賊
穴子 ごごみ
揚げ物: 車海老天ぶら 鱈 たららの芽
酢の物: 鰻と黄桃巻き
食事: にぎり寿司三貫 巻物二貫
留碗: 赤だし
水菓子: 一宮産アケアメロン

- 会場装飾花・祭壇設営お供え花・献花など別途ご相談ください
- 返礼品ご手配承ります ●バス送迎ご相談ください

社葬/お別れ会/偲ぶ会 ご相談ください

【一般的なご法要(仏式)当日の進行】 ※ご焼香はお断りしております(献花は可能)

- ①ご来賓入場 ②施主のご挨拶 ③ご来賓のご挨拶 ④献杯 ⑤ご会食 ⑥施主の謝辞 ⑦散会

Restaurant Shiosai レストランしおさい ■朝食バイキング/7:15~9:00 ■ランチタイム/11:30~14:00 (ラストオーダー13:30)



ハンバーグ&ビーフシチュープレート

肉汁たっぷりハンバーグとシェフ特製のビーフシチューを贅沢に使用しました
ハンバーグ&ビーフシチュープレート 2,000円(税別)
スープ・パンorライス・ミニデザート

時間をかけて作ったソースは醤油ベースで深みのある味に仕上げました
ステーキプレート 2,300円(税別)
スープ・パンorライス・ミニデザート

厳選素材とオリジナルソースで魅力的に仕上げたシェフのスペシャルパスタ
本日のパスタLa Luce(ラルーチェ) 1,500円(税別)～
スープ・サラダ・ミニデザート ◎パスタは3~5種類よりお選びいただけます

贈答用やプレゼントにお勧めです
ホテル売店で販売中
ビーフシチュー1,500円(税別)



本日のパスタ:イメージ



南九十九里御膳

贅沢な海幸が楽しめる特選御膳をご堪能ください
南九十九里御膳 2,300円(税別)
刺身5点・煮魚・天婦羅・小鉢2種・白飯・香の物・お椀・デザート

旬の上質な海幸をにぎり寿司で味わえる華やかな御膳
潮騒御膳 2,000円(税別)
にぎり寿司8貫・茶碗蒸し・かき揚げ・ミニそば or うどん・デザート

旬の食材を少しずつ集め繊細な“和”をミニ会席風にしたヘルシーメニュー
和花ランチ 1,500円(税別) **月替り商品**

朝食バイキング

健康をテーマに旬の旨みが
味わえる朝食

営業時間 7:15~9:00

大人 1,500円(税別)

子供 1,000円(税別)

※3歳~小学生以下



レストラン限定 グループ団体様向けランチ 海の幸を中心としたホテルオリジナルのグループ団体様向けランチをご用意しております【15名様より】 **要予約**



料理イメージ

七福海鮮丼 ~しちふく~

旬の海鮮丼・
地蛤の茶碗蒸し・汁物

1,500円(税別)



料理イメージ

浜降 ~はまおり~

造り・煮物・焼物・揚げ物・酢の物
肉料理・地蛤の茶碗蒸し・いすみ米
汁物・香の物・デザート

2,000円(税別)



料理イメージ

星垂 ~ほたる~

小鉢2種・造り5点・天婦羅
煮魚・海鮮茶碗蒸し・いすみ米
汁物・香の物・デザート

3,000円(税別)

天然一宮温泉 たちより湯

■ご利用12:00~18:00 ■フェイスタオル・バスタオル付

日帰り入浴 お1人様 1,050円(税別)

◎入湯税150円別(中学生以上) ※毎週月曜日と年末年始は日帰り温泉のご利用はお休みとなります
※月曜日が祝日の場合は営業いたしております

天然温泉 について

ヨードとミネラルをふんだんに含んだ天然温泉は神経痛をはじめ「ぜんそく」や「アトピー性皮膚炎」の改善にも効果があると言われております入るたびに肌がツヤツヤしてくる「美肌の湯」として注目されております

ゆったり
天然一宮温泉
古代海水の湯

