

法要プラン 故人を偲び思い出を語るひととき

社葬／お別れ会／偲ぶ会 ご相談ください

- 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



【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

- 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



白菊プランお料理

- 前 菜：季節の小鉢 三品盛り
- 造 里：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 物：車海老天ばら 鱧 たら芽
- 酢の物：鰻と黄桃砵巻き
- 食 事：にぎり寿司三貫 巻物二貫
- 留 楓：赤だし
- 水菓子：一宮産アクアメロン



鈴蘭プランお料理

- 前 菜：季節の小鉢 6品プレート盛
- 造 里：旬の地魚五点盛り
- 焼 物：特撰和牛のグリル グレビーソース
- 志のぎ：茶そば 桜海老天
- 煮 物：上総和牛のロールキャベツ コンソメ風味
- 揚 物：大海老天ばら 穴子 アスパラ
- 蒸し物：浅利の茶碗蒸し
- 酢の物：長生トマト蜜煮
- 食 事：にぎり寿司三貫 軍艦二貫
- 留 楓：赤だし
- 水菓子：一宮産アクアメロン 本日のデザート

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)



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 **月替り商品**
和花ランチ 1,500円(税別)



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

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)



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

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



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

大人 1,500円(税別)
 子供 1,000円(税別)
 ※3歳～小学生以下



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】

<p>レストラン限定 グループ団体様向けランチ 要予約</p>	<p>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)</p>	<p>浜降 ～はまおり～ 造り・煮物・焼物・揚物・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)</p>	<p>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)</p>
--	--	--	---

天然一宮温泉 古代海水の湯

たちより湯

天然一宮温泉 古代海水の湯

日帰り入浴 お1人様 **1,050円(税別)**

■ご利用12:00～18:00 ■フェイスタオル・バスタオル付

◎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