



8名様以上1日100名様限定

お部屋は定員より1名減でご利用いただけます。

お1人様1泊2食付 (サービスク込・消費税別)
※ご宿泊時に入湯税150円を承ります。

19,000円
(税込 20,520円)

- ※仕入れの都合により、料理が変更することが御座います。
- 献立
 - 食前酒
 - 前菜
 - 刺身：伊勢海老姿造り
 - 旬の白身魚(含む四角盛)
 - 凌ぎ：餅蓮根、玉地蒸し
 - 漁火焼：鮑の踊り蒸し
 - 中皿：海鮮グラタン
 - 温物：白味噌仕立て
 - 和風牛デミ味噌ソース
 - 煮物：金目鯛煮付
 - 酢の物
 - 御飯：雑炊
 - 香の物
 - 水菓子

※お料理は一例です。季節により、料理内容・器等が変更いたします。お造りは夏期個人盛りでのご提供となります。
※消費税率が変更になった場合は、税込価格が変更となります。

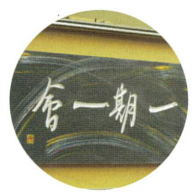


2018年1月、6階フロアに新ダイニング「銀の海」が登場。

Dining
銀の海
Gin no Umi

朝食は海を眺めながらお楽しみください

稲取銀水荘がこだわる「食」という旅のもてなし。
夜と朝、ふたつの表情で魅せる味覚のパフォーマンスをこの場所で。
銀の海を臨むとっておきのダイニングが、稲取銀水荘に誕生しました。





旅の藍 AI no TABI

10名様以上1日100名様限定

平日・休日限定企画 ※休前日は除外となります。

お部屋は定員利用となります。

平日 お1人様1泊2食付(サービス料込・消費税別)
※ご宿泊時に入湯税150円を承ります。

13,000円
(税込 14,040円)

休日 お1人様1泊2食付(サービス料込・消費税別)
※ご宿泊時に入湯税150円を承ります。

14,000円
(税込 15,120円)

- お献立**
- 食前酒
 - 前菜
 - 刺身：旬の白身魚含む四点盛
 - 湯：別皿、銚子根玉地蒸し
 - 季節の押し寿司
 - 漁火焼き：鮑とささえの磯蒸し
 - 揚げ物：季節の天婦羅
 - 温物：和風牛デミ味噌仕立て
 - 煮物：金目鯛煮付
 - 酢の物
 - 御飯：雑炊
 - 香の物
 - 水菓子
- ※仕入れの都合により、料理が変わることが御座います。

※お料理は一例です。季節により、料理内容・器等が変更いたします。お造りは夏期個人盛りでのご提供となります。
別皿の押し寿司は、5名様盛りとなります。
※消費税率が変更になった場合は、税込価格が変更となります。



旅の湯 YU no TABI

8名様以上1日100名様限定

平日・休日は定員より1名減でご利用いただけます。
休前日は定員利用となります。

平日 お1人様1泊2食付(サービス料込・消費税別)
※ご宿泊時に入湯税150円を承ります。

15,000円
(税込 16,200円)

休前日 お1人様1泊2食付(サービス料込・消費税別)
※ご宿泊時に入湯税150円を承ります。

16,000円
(税込 17,280円)

- お献立**
- 食前酒
 - 前菜
 - 刺身：旬の白身魚含む四点盛
 - 湯：別皿、銚子根玉地蒸し
 - 漁火焼き：鮑とささえの磯蒸し
 - 地魚のしぶふぶ
 - 温物：和風牛デミ味噌仕立て
 - 白味噌仕立て
 - 煮物：和風牛デミ味噌仕立て
 - 煮物：金目鯛煮付
 - 酢の物
 - 御飯：雑炊
 - 香の物
 - 水菓子
- ※仕入れの都合により、料理が変わることが御座います。

※お料理は一例です。季節により、料理内容・器等が変更いたします。お造りは夏期個人盛りでのご提供となります。
※消費税率が変更になった場合は、税込価格が変更となります。