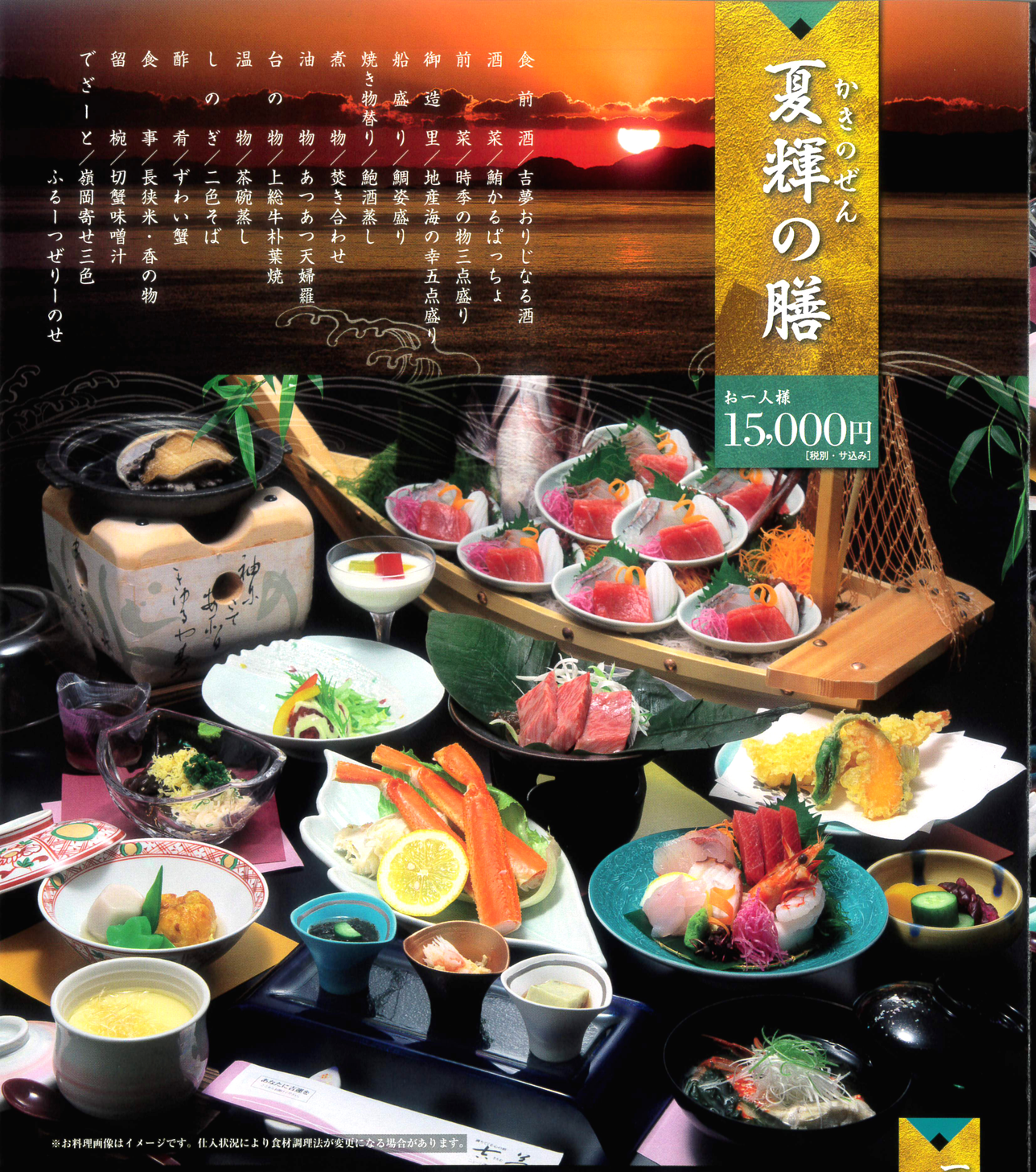
夏輝の膳（かきのぜん）

お一人様
15,000円
［税別・サ込み］

食前酒／吉夢おりじなる酒
酒菜／鮪かるぱっちょ
前菜／時季の物三点盛り
御造里／地産海の幸五点盛り
船盛り／鯛姿盛り
焼き物替り／鮑酒蒸し
煮物／焚き合わせ
油物／あつあつ天婦羅
台の物／上総牛朴葉焼
温物／茶碗蒸し
しのぎ／二色そば
酢肴／ずわい蟹
食事／長狭米・香の物
留椀／切蟹味噌汁
でざーと／崩岡寄せ三色
ふるーつぜりーのせ



※お料理画像はイメージです。仕入状況により食材調理法が変更になる場合があります。

一品料理のご案内

栄螺磯焼
1,000円［税別 サ込み］



鯵なめろう
1,000円［税別 サ込み］



金目鯛煮付け
1,500円［税別 サ込み］



地魚の盛り合わせ
2,000円より［税別 サ込み］



上総牛ステーキ
3,000円［税別 サ込み］



秋稔の膳（しゅうじんのぜん）



お一人様
18,000円
［税別・サ込み］

食前酒／吉夢おりじなる酒
酒菜／鮪かるぱっちょ
前菜／時季の物四点盛り
御造里／地産海の幸五点盛り・伊勢海老洗い
船盛り／鯛姿盛り
焼き物替り／鮑酒蒸し
煮物／焚き合わせ
油物／あつあつ天婦羅
台の物／上総牛すてーき
温物／茶碗蒸し鰊鰭銘
しのぎ／二色そば
酢肴／ずわい蟹
食事／長狭米・香の物
留椀／切蟹味噌汁
でざーと／崩岡寄せ三色
ふるーつぜりーのせ

※お料理画像はイメージです。仕入状況により食材調理法が変更になる場合があります。

春光の膳（しゅんこうのぜん）



※お料理画像はイメージです。
仕入状況により食材調理法が変更になる場合があります。

お一人様
13,000円
［税別・サ込み］

食前酒／吉夢おりじなる酒
酒菜／鮪かるぱっちょ
前菜／時季の物三点盛り
御造里／地産海の幸三点盛り
船盛り／鯛姿盛り
焼き物替り／鮑酒蒸し
煮物／焚き合わせ
油物／あつあつ天婦羅
台の物／地肉三種朴葉焼
温物／茶碗蒸し
しのぎ／二色そば
酢肴／ずわい蟹
食事／長狭米・香の物
留椀／切蟹味噌汁
でざーと／崩岡寄せ三色ふるーつぜりーのせ



＊季節により料理内容が異なります

1日限定
25名様

現代の名工が調理する
極みの料理をご堪能。

名工匠の膳（めいこうたくみのぜん）

お一人様
［税別・サ込み］
25,000円

当館総料理長渡邊三郎が
創作する料理を堪能できる
1日限定25名様のご宿泊プランです。
旬の味を吟味して
ご提供させていただいております。
季節替わりで内容の異なる品々を
どうぞお楽しみください。