

伊勢えび造り1尾

と豪華舟盛り付 得プラン

伊勢えび漁解禁!!
伊勢えび漁は10月～4月

期間
2011年10月1日～2012年4月27日



**てこね寿司
食べ放題!!**

**伊勢えび長寿汁
食べ放題!!**

宿泊
1泊2食付

12,600 円

日帰り
昼食又夕食
温泉付

7,350 円

- ◆お品書き◆
- 食先前造り
 - 酒付盛り
 - 天婦羅
 - 天浜鍋
 - 煮物
 - 伊勢えび
 - フルーツ
- 季節の品
三種
伊勢えび、赤身、高級
ひらめ、鰯、鯛
海老、白身、野菜
車海老、ササニ、アマガイ
牛肉、野菜
季節の品
地魚煮付け
伊勢えび長寿汁(醤油の場合は、朝食時)

- ～特典～
- ①酒又ウーロン茶1本付
 - ②カラオケサービス(10名様以上)
 - ③二次会ラウンジ割引券付

休前日は4,200円増しとなります。※12月29日～1月3日は除外日です。※11/2、11/22、12/22、2/10、3/19、は平日料金です。※10名様以上お申し込み下さい。●5名様～9名様までは(宿泊…1,050円増し、日帰り…525円増し)で承ります。※ご宿泊の方は入湯税150円が別途必要となります。※お部屋のご利用は本館和室定員利用となります。●小人ご宿泊料金…小学生料金70%・幼児(4才～5才)50%・3才以下添い寝幼児無料。※但し大人と同じ食事をご希望の場合同料金にて承ります。

※季節により、器等は変更致します。写真の舟盛りは10名様、桶の浜島焼は5名様盛りのイメージです。

とびっきり新鮮な素材を生かした海女、漁師料理にこだわりました。



その1

志摩の代表的な郷土料理。漁師さんが船上でまかなった料理として食べたのがはじまり。



その2

伊勢えびの旨みが凝縮した味噌汁。口の肥えた漁師さん思わず顔がほころぶ。



その3

海女さんが海から上がり小屋の火場で取れたての魚貝を焼いて食べる。海女の火場焼を宴会場で見演。



その4

料理長の大胆繊細な包丁さばき。新鮮な鯛、平目、助八を豪華な舟盛りでご堪能下さい。

日本の夕陽の宿百選

国際観光ホテル整備法登録旅館 伊勢志摩国立公園/浜島温泉



シーサイドホテル **鯨 望 荘**

〒517-0404 三重県志摩市浜島町浜島1550-1
Tel.0599-53-0029 Fax.0599-53-2209
http://www.geibouso.co.jp e-mail:geibouso@mint.or.jp

●お申込み・お問い合わせ

株式会社 伊豆の国観光サービス
〒411-0903 静岡県東郡清水町堂庭113-16
TEL055-991-6727 FAX055-991-6728