



# 鴨川館

期間：平成23年10月1日～平成24年3月31日

但し、土曜・連休前日及び12/29～1/3は除かせていただきます

# 南総 鴨川 八 験 帖



健



祭



芸



歴



景



食



海



曲  
辰

Nanso  
Kamogawa  
Eight  
Activities

秋から冬・春の鴨川で、  
思い出に残る8つの体験を!!



# 嶺岡牧

金目鯛や鯨、地魚など  
 鴨川の豊かな  
 海の恵みに加え、  
 牛乳仕立ての  
 嶺岡豆腐や長狭米など  
 里山の恵みの深い  
 味わいが光ります。

お一人様 **13,800円**

(内訳1泊2食13,000円+消費税650円+入湯税150円)  
 ※お申し込みは、大人12名様より

### 【お献立】

- 食前酒
- 中皿
- 先付
- 温物
- 前菜
- 煮物
- 地魚のお造り
- 酢の物
- 鉢肴
- 止椀
- 鍋物
- 食事
- 揚げ物
- 香の物
- お浸ぎ
- 水菓子

### PICK UP ピックアップ



**【あわびの酒蒸し】**  
 房総の郷土料理「あわびの酒蒸し」。酒の中  
 でじっくり蒸し上げることであわび特有の甘  
 みとやわらかさを最大限に引き出しました。



**【海鮮鍋 トマト風味】**  
 カニ・海老・イカなどの海の幸をトマト風味の  
 和風出汁で煮込む、新感覚の海鮮お鍋。  
 魚介の旨みとトマトの旨みがよく絡みます。

PICK UP ピックアップ



【あわびの踊り焼き】

活きたままのあわびを目の前で直火で焼き上げる「踊り焼き」は房総伝統の客前料理。口の中いっぱいにお磯の香りが広がります。



【小金目鯛の姿煮】

脂の乗った小金目鯛九ごと1尾を房総伝統の甘辛風味のタレで煮付けました。お一人様1尾ずつご用意いたします

【お献立】

- 食前酒
- 先付
- 前菜
- 地魚のお造り
- お浸ぎ
- 鉢肴
- 鍋物
- 揚げ物
- 中皿
- 煮物
- 酢の物
- 止椀
- 食事
- 香の物
- 水菓子

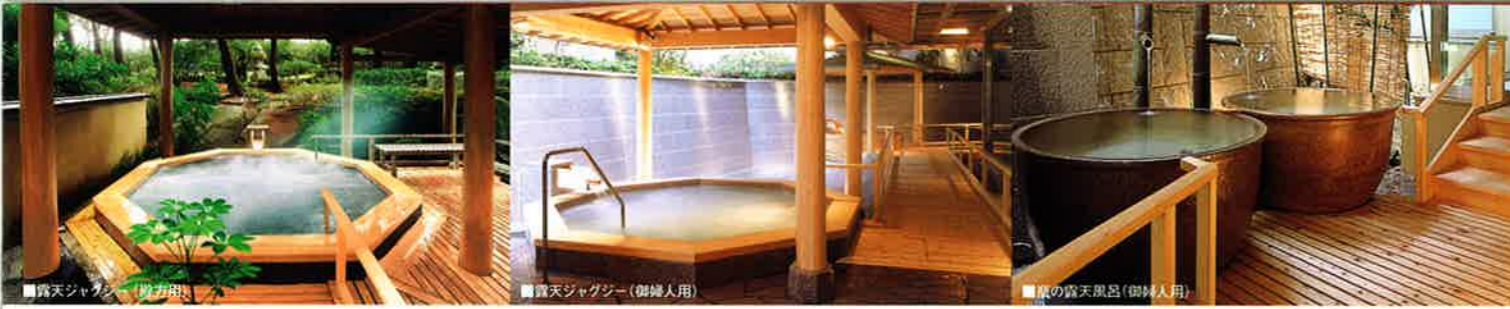
お一人様 15,900円

(内訳1泊2食15,000円+消費税750円+入湯税150円)  
※お申し込みは、大人8名様より

# 波太

漁師料理のさんがを揚げ物にて、まご茶漬けをお浸ぎにてご提供。地魚のお造りや、さざえの揚げ物など地元の味をゆっくりとご堪能ください。





# 潮騒の湯 中食プラン

「潮騒の湯」温泉ご入浴と鴨川館自慢の会席膳を個室でゆっくりと。お得なプライスのおすすめプランです。※日帰り中食プランは、土曜・休前日でもご利用いただけます。



お一人様 **5,250円**  
 (内訳 お料理5,000円+消費税250円) ※10名様以上でお申し込みください。  
 ※特別日は除かせていただきます。  
 ※時期により料理内容及び器が変更になる場合がございますのでご了承下さい。  
 ※フェイスタオル・貸浴衣は別途料金です。

**嶺岡牧** みわおかまき **6,300円**  
 (内訳 お料理6,000円+消費税300円) ※6名様以上でお申し込みください。

**波太** なびと **8,400円**  
 (内訳 お料理8,000円+消費税400円) ※2名様以上でお申し込みください。

**夢浮橋** ゆめのうきはし **10,500円**  
 (内訳 お料理10,000円+消費税500円) ※2名様以上でお申し込みください。

▲(各コースともお一人様サービス料・消費税込)  
 ※各コースのお料理内容は中の写真をご参照ください。

個室または宴会場のご利用は、  
 お食事開始時間からとなります。  
 イス・テーブルの台費もご用意しております。ご相宜ください。



ご利用料金		
ご入浴	11:00~15:00	
お食事	11:30~15:00	
●フェイスタオル	100円 ●貸浴衣	500円
※上記料金は税込です。		
※貸バスタオルは大浴場にご用意しております。(無料)		



## 旅の楽しき新発見!! 南総鴨川八験伝 Manso Kamogawa Eight Activities

※詳しくは、お問い合わせください。

<b>健康</b> / カモチャリ、ゴルフ 冬でも温暖な鴨川。レンタサイクル「カモチャリ」やゴルフなどのアウトドアスポーツは、健康にもグッド!!	<b>歴史</b> / 波の伊八 鴨川生まれの欄間彫刻師・武志伊八郎信由は、波を彫らせた日本一。「波の伊八」と呼ばれ、江戸後期に活躍。	<b>祭礼</b> / 棚田の夜祭り 日本の棚田百選にも選ばれた「大山千枚田」。稲の刈り取りを終えた棚田に、幻想的な松明が灯ります。	<b>芸術</b> / 陶芸、ガラス細工 芸術の秋。専任のスタッフが親切にアシストする陶芸体験や、波にもまれたシーグラスで作るガラス細工はいかが。
<b>農業</b> / (秋)鴨川七里、(早春)いちご 安房鴨川の在来種「鴨川七里」の枝豆は、大粒で豊潤な味わい。いちご狩りは、色々な品種が味わえます。	<b>景色</b> / (秋)紅葉、(早春)花畑 有名な養老溪谷の他、小松寺・もみじロードと紅葉スポットも満載。菜の花畑や露地物生花の花畑は必見です。	<b>食物</b> / 手焼きせんべい 「せんべい」は、鯛ノ浦に集まる天然記念物の鯛にちなんで鴨川土産。体験焼きにトライしてみてもいいかも。	<b>海釣り</b> レジャー釣りから大物ねらいまで、房総の海を知り尽くした船長がご案内。仕立て船のご乗命もOKです。



南房総鴨川海岸 政府登録国際観光旅館  
 ゆったり、ほんのり

## 鴨川館

〒296-0043 千葉県鴨川市西町1179番地  
 TEL.04-7093-4111 (代) FAX.04-7092-5335  
 予約センター TEL.04-7093-4141  
 東京営業所 TEL.03-3564-0700 FAX.03-3564-6000  
<http://www.kamogawakan.co.jp/>

●お申し込み・お問い合わせは

### 株式会社 伊豆の国観光サービス

〒411-0903 静岡県駿東郡清水町堂庭113-16  
 TEL055-991-6727 FAX055-991-6728

## 特選膳 夢浮橋

お一人様 **19,050円**  
 (内訳1泊2食18,000円+消費税900円+入湯税150円)  
 ※お申し込みは、大人5名様より

【お献立】  
 ●食前酒 ●先付 ●前菜 ●お椀(代り) ●地魚のお造り  
 ●伊勢海老のお造り ●お漬物 ●鱈 ●中皿 ●煮物 ●鍋物  
 ●揚げ物 ●酢の物 ●止庵 ●食事 ●香の物 ●水菓子

Tokusen Zen  
 Yume no Ukihashi

### PICK UP ピックアップ

【伊勢海老のお造り&味噌汁】  
 漁獲量日本一の房総は、伊勢海老の本場。海老の旨みが冴え渡る贅沢な「お造り」と海老ミソ香る絶品の「味噌汁」をご堪能ください。

【鯛のしゃぶしゃぶ】  
 鯛ならではの繊細で上品な風味は、新鮮お野菜との相性も抜群。アツアツ&ヘルシーな調理長自慢の鶏料理をどうぞ。