

幹事さんの要望にはできる限り「NO!」と言わないフレキシブルなホテル
グループ限定宿泊プラン



渚-Nagisa-
会席膳



1泊2食付(入湯税150円別途)

平日・休日

9,500円(税込10,450円)

休前日

13,000円(税込14,300円)

—渚会席膳—

お品書き

- | | | |
|-----|------------------|----|
| 前菜 | 季節の肴三種盛り | |
| 向附 | お造り三種盛り | |
| 台物 | 洋風海鮮紙鍋 | |
| 進肴 | 房総ポーク瓦焼き | 旬菜 |
| 温肴 | 穴子一本天麩羅 | |
| 強肴 | 落花生豆腐 雲丹
枸杞の実 | |
| 食事 | なめろう蕎麦 | |
| 水菓子 | 落花生プリン | |

—汐会席膳—

お品書き

- | | |
|-----|-------------------|
| 前菜 | 季節の肴三種盛り |
| 向附 | お造り三種盛り |
| 台物 | 房総ポークしゃぶしゃぶ
野菜 |
| 進肴 | 名物・浜焼き三種盛り |
| 強肴 | 旬菜のカルパッチョ |
| 食事 | なめろう御飯 |
| 香の物 | 二種盛り |
| 留枕 | あおさ汁 |
| 水菓子 | 落花生プリン |

平日・休日
 限 定
 汐-Ushio-
会席膳

1泊2食付(入湯税150円別途)

8,500円

(税込9,350円)



※仕入れ状況によって一部メニューが替わる場合がございます。※写真はイメージです。

10日前までに
 要予約



単品別注文料理

伊勢海老お造りor
 しゃぶしゃぶ

+4,000円(税別)～

金目鯛の煮付(2人前)

+6,000円(税別)～

鮑お造りorしゃぶしゃぶor
 鮑の陶板焼

+4,000円(税別)～

※写真はイメージです。

お刺身グレードアップ



10日前までに
 要予約

+1,500円(税別)

旬の魚介の姿造りが入った
 3種盛に変更いたします。
 ※写真はイメージです。

朝食は和洋バイキング(約30種)



みんな大好き! 焼き立て!
 人気のフレンチトースト

天気の良い日は
 朝食テラスにて



お得なオプションもご用意!

飲み放題プラン +2,000円(税別)

ビール・日本酒・焼酎・ウィスキー・ソフトドリンクなどが2時間飲み放題!

コンパニオンの手配も承ります。

お問い合わせください。

- 6名様以上でお申込みください。
- お部屋は定員でのご利用です。
- 2月、3月の休日は+1,000円(税別)、休前日は休前日料金+2,000円(税別)とさせていただきます。ご了承ください。

ご予約・お問い合わせは

TEL **0470-38-2511**



SHIRAHAMA
 OCEAN
 RESORT

白浜オーシャンリゾート(旧:リゾートイン白浜)
 千葉県南房総市白浜町白浜2784