



魚介たっぷりアツアツ。
「海鮮陶板焼き」

磯海プラン

平日限定

■大人お一人様 (消費税別・入湯税別)

1泊
2食付

10,500円

(消費税込 11,340円)



お献立

- 〓 食前酒 季節の食前酒
- 〓 前菜 季節の前菜盛り込み
- 〓 御造り 鮪 鯛 甘海老 妻いろいろ
- 〓 揚げ物 天婦羅盛り合わせ
- 〓 温物 鱈海老 明日葉
- 〓 蓋物 海鮮陶板焼き
- 〓 肴 ビーフシチュー
- 〓 肴 赤魚煮付け
- 〓 肴 絹さや 針生姜
- 〓 食事 山菜釜飯 油揚げ
- 〓 御椀 お吸い物 魚素麺
- 〓 香物 柚子三つ葉
- 〓 水菓子 季節の菜三品
- 〓 水菓子 完熟ハイン心太

ホテル聚楽 調理長 長沢成
仕入れの都合により料理内容を
若干変更する場合がございます。

各コース共通飲み放題プラン(120分) 2,500円(税別) … 酒・ビール・ウィスキー・焼酎・ウーロン茶・ジュース

仕入れの都合により料理内容を
若干変更する場合がございます。

- 〓 食前酒 季節の食前酒
- 〓 前菜 季節の前菜盛り込み
- 〓 御造り 鱈 鯛 妻いろいろ
- 〓 揚げ物 天婦羅盛り合わせ
- 〓 温物 鱈海老 明日葉
- 〓 蓋物 海鮮陶板焼き
- 〓 蓋物 ビーフシチュー
- 〓 台の物 鮪 ワイン蒸し
- 〓 食事 桜海老釜飯
- 〓 御椀 油揚げ 枝豆
- 〓 御椀 お吸い物
- 〓 香物 魚素麺 三つ葉 柚子
- 〓 水菓子 季節の菜三品
- 〓 水菓子 メロン心太

ホテル聚楽 調理長 長沢成

お献立

肉厚の身に旨みぎゅっと。
「鮪ワイン蒸し」



味海プラン

■大人お一人様 (消費税別・入湯税別)

1泊
2食付

12,500円

(消費税込 13,500円)

各プラン
共通

※大人10名様~80名様でお申し込みください。※磯海プランは平日限定プランとなります。※料金はお一人様1泊2食付、サービス料込み・消費税別の料金です。※別途入湯税150円お預かりいたします。
※季節により、お料理の内容を若干変更する場合がございます。※味海プランは土曜日・休日は2,000円(税別)増しとなります。※客室は定員でのご利用となります。
◎コンパニオン・芸者の手配も可能です。詳しくはお問い合わせください。

二次会 の施設も充実!

BARやカラオケでの
二次会をお楽しみください。

バー「ハynes」



大人の雰囲気ただよお洒落な
バーで二次会はいかがでしょう?仲
間との語らいの場にご活用ください。

30名様
まで
飲み放題(2時間)
3,000円(税別)

カラオケ「デュエット」



二次会もワイワイ盛り上がりの方に、カラオケレーム
もご紹介します。楽しいひとときをお過ごしください。

1時間 ※消費税別 ※ドリンクは別注です。
10名様
まで
7名様以上(1室料金) **5,000円**
6名様まで(お1人様料金) **800円**

みかんの花咲く丘のホテル

伊東ホテル聚楽

〒414-0055 静岡県伊東市岡281

予約直通 TEL 0557-37-3161

FAX 0557-36-3455 / 東京予約センター TEL 03-3251-6917

URL <http://www.hotel-juraku.co.jp/ito/>

E-mail: ito@hotel-juraku.co.jp



ご予約・お問い合わせは