

# 特別室（洋々室）7階

※令和7年4月1日～令和7年6月30日泊までの料金

| 大人       | 1人              | 2人              |
|----------|-----------------|-----------------|
| 素材特選コース  | 29,740 ～ 35,240 | 28,640 ～ 34,140 |
| 夕食 A コース | 27,925 ～ 33,425 | 26,825 ～ 32,325 |
| 夕食 B コース | 26,110 ～ 31,610 | 25,010 ～ 30,510 |
| 夕食 C コース | 24,900 ～ 30,400 | 23,800 ～ 29,300 |

※ 1泊2食付、消費税 10%・配膳料 10%・入湯税込

※ 大人：中学生以上

■お子様御膳(小学生向け)、お子様プレート(幼児向け)もごございます。お気軽にお問い合わせください。

## ■休前日・シーズン料金

金曜日、土曜日及び祝日の前日は 2,200 円（税込）を加算となります。

シーズン料金につきましては下記のカレンダーをご確認ください。※大人の方を対象といたします。

※休前日対象日かつシーズン料金対象日の場合は、休前日料金にシーズン料金が加算されます。

例：5月4日(日) 1泊2食 夕食 C コース 4名利用時

1名様あたり 19,400 円+休前日料金 2,200 円+シーズン料金 3,300 円 計 24,900 円

## 令和7年度 鵜の岬シーズン料金カレンダー

ご宿泊日により、基本室料に下記の追加料金が加算になるお日にちがございます。

金曜日・土曜日・休前日がシーズン料対象日に該当する場合は、「金・土・休前日料金」及び「シーズン料金」の両方が加算となります。

金・土・休前日料金



シーズン料金A

・・・1,100円

シーズン料金B

・・・2,200円

シーズン料金C

・・・3,300円

| 2025 | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| 4月   |    |    | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  |
|      | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 |
|      | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
|      | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
|      | 27 | 28 | 29 | 30 |    |    |    |

| 2025 | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| 5月   |    |    |    |    | 1  | 2  | 3  |
|      | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10 |
|      | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
|      | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
|      | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|      |    |    |    |    |    |    |    |

| 2025 | 日  | 月  | 火  | 水  | 木  | 金  | 土  |
|------|----|----|----|----|----|----|----|
| 6月   | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  |
|      | 8  | 9  | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
|      | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|      | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
|      | 29 | 30 |    |    |    |    |    |

# 夕食のご案内

料理例



## 《夕食 A コース》 6,000 円

(税込・配膳料込 7,260 円)

・茨城の銘柄牛“常陸牛”と海鮮を味わうコース

- 前菜盛 季節の先付 五点盛
- 刺身 旬の刺身 五点盛
- 煮付 常磐沖ムキ鰯煮付と野菜炊き合せ
- 揚げ物 常磐沖日光唐揚げ
- 鍋物 海鮮しゃぶしゃぶ
- 台の物 常陸牛みぞれ煮
- 食事 鹿島蛸と竹の子の炊き込み御飯
- デザート 季節のデザート

料理例



## 《素材特選コース》 7,500 円

(税込・配膳料込 9,075 円)

・茨城の銘柄牛“常陸牛”をメインに特選素材を味わうコース

- 前菜盛 季節の先付 八点盛
- 刺身 調理長厳選 旬の刺身 五点盛
- 中華 奥久慈軍鶏のコンフィ自家製ソース
- 台の物 常陸牛ロース石焼き
- 食事 海鮮ばらちらし寿司、汁物、漬物
- デザート 季節のフルーツとアイス

料理例



## 《夕食 C コース》 3,500 円

(税込・配膳料込 4,235 円)

・茨城の銘柄豚“ローズポーク”のしゃぶしゃぶがメインのコース

- 前菜 季節の先付 三点盛
- 刺身 旬の刺身 三点盛
- 焼物 銀カレイよもぎ焼き
- 煮物 鰯煮付と野菜炊き合せ
- 揚げ物 常磐沖日光唐揚げ
- 台の物 ローズポークしゃぶしゃぶ
- 食事 鹿島蛸と竹の子の炊き込み御飯
- デザート 季節のデザート

料理例



## 《夕食 B コース》 4,500 円

(税込・配膳料込 5,445 円)

・茨城の銘柄豚“ローズポーク”のすき焼きがメインのコース

- 前菜 季節の先付 五点盛
- 刺身 旬の刺身 四点盛
- 煮物 よもぎ豆富帆立貝柱あんかけ
- 焼物 鰯久慈浜産しらす干し焼き
- 洋皿 鮪ハラモ香草パン粉焼オランダーズソース
- 揚げ物 常磐沖日光唐揚げ
- 台の物 ローズポークすき焼き
- 食事 鹿島蛸と竹の子の炊き込み御飯
- デザート 季節のデザート

※お料理内容は時季により変更となる場合がございますのでお問合せくださいませ。

R7.4.3～