

和室（内風呂なし）5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	3人	4人	5～6人
素材特選コース	22,370～27,320	21,270～26,220	20,170～25,120	19,070～24,020	18,520～23,470
夕食Aコース	20,555～25,505	19,455～24,405	18,355～23,305	17,255～22,205	16,705～21,655
夕食Bコース	18,740～23,690	17,640～22,590	16,540～21,490	15,440～20,390	14,890～19,840
夕食Cコース	17,530～22,480	16,430～21,380	15,330～20,280	14,230～19,180	13,680～18,630

※ 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1,650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 14,230円+休前日料金1,650円+シーズン料金3,300円 計19,180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					

和室（内風呂なし）6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	3人	4人	5～6人
素材特選コース	22,920～28,420	21,820～27,320	20,720～26,220	19,620～25,120	19,070～24,570
夕食Aコース	21,105～26,605	20,005～25,505	18,905～24,405	17,805～23,305	17,255～22,755
夕食Bコース	19,290～24,790	18,190～23,690	17,090～22,590	15,990～21,490	15,440～20,940
夕食Cコース	18,080～23,580	16,980～22,480	15,880～21,380	14,780～20,280	14,230～19,730

※ 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 14,780円+休前日料金2,200円+シーズン料金3,300円 計20,280円

令和7年度 鵜の岬シーズン料金カレンダー

ご宿泊日より、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～