

南房総
美味紀行
春

旬の
桜鯛・かずさ
和牛
を堪能



春のプレミアム会席

1日限定
30食
3日前まで
要予約

[期間] 2022年3月1日(火)～4月28日(木)

産卵を前にほんのり桜色に染まる「桜鯛」。身が締まり脂が乗って美味とされています。上品な甘みと絶妙な歯ごたえが魅力。桜鯛を存分にお楽しみください。また、千葉県ブランド牛「かずさ和牛」を牛乳仕立ての鍋で食べる「嶺岡鍋」をご用意。旬の食材を使用した会席料理です。

お一人様1泊2食付
(洋室バス無し・2名1室利用)

18,900円(消費税込・入湯税別)～

夕食 春のプレミアム会席
朝食 ビュッフェ

お品書き

- ◆前菜 春の吹き寄せ盛り
- ◆造り 桜鯛の姿造り、他三種
- ◆煮物 桜鯛ちり蒸し
- ◆焼物 桜鯛木の芽焼き
- ◆揚物 地魚と春野菜包み揚げ
- ◆台物 かずさ和牛嶺岡(みねおか)鍋
- ◆御飯 ごちそう寿司
- ◆止椀 鯛の赤出汁
- ◆香物
- ◆水菓子

※仕入れ状況により内容や器が異なる場合がございます。※料金は裏面の基本宿泊料金表をご覧ください。※団体人数が多い日は設定がない場合がございます。



休暇村
自然とときめくリゾート

たて
やま
館 山

TEL 0470-29-0211
〒294-0305 千葉県館山市見物 725
<https://www.qkamura.or.jp/tateyama/>

