

寿司も刺身もたっぷりご堪能いただける
“伊良湖の魚処”コーナー



リニューアルして新鮮魚介とスイーツがグレードアップ!

渥美半島 ごちそうビュッフェ

～魚市場直送魚介と生産者のこだわり野菜～

和スイーツも登場して楽しさ倍増の
カスタマイズドパフェ&クレープ



期間 2022.4/1～9/11

1室2名様利用の場合(税込)

大人1泊2食 ※料金のご案内を
ご覧ください。

Q会員 **12,500円**

一般料金 13,500円

寿司や地魚の刺身が楽しめる
“伊良湖の魚処”がより豪華にリニューアル!
地元の食材を様々な料理でご賞味ください。
また、カスタマイズドパフェ&クレープが
人気のスイーツコーナーにも、新しく
和スイーツが加わってさらに
充実しました。

ソフトドリンクBAR 無料!
お部屋への持ち帰りもOK!
うれしいスイーツも充実しています



お子様は365日同一料金

小学生 7,000円 幼児 3,500円

1泊2食(税込) ※3才以下無料(寝具が不要の場合)



愛知みかわビーフを
低温でじっくり焼き上げた
「自家製ローストビーフ」



Spring 4-5月限定メニュー

- 篠島産しらすと伊良湖おおさの Pasta
- 秀麗豚赤ワイン煮 黒トリュフソース
- 渥美産あさりのパエリア
- 寿司(生うに・いくら・中トロ・甘エビ 他)



Summer 6-9月限定メニュー

- うなぎの柳川風
- 秀麗豚のコンフィ
- ハモの湯引き
- 寿司(シマアジ・まぐろ・渥美ラスサーモンの炙り 他)

伊良湖 モーニングビュッフェ

モーニングサラダバー

好きな具で作るサラダサンドや野菜スムージー、フレッシュフルーツなどが並ぶサラダバー。

その場で調理 ライブキッチン

お好みの具と地元の新鮮卵をライブキッチンで
ふわふわのオムレツに仕立てます。

朝からなごやめし

ひつまぶし風うなぎめしや天むすといった
パワフルな名古屋めしで一日の元気を充填。

季節メニュー **ブルドポーク (4-5月)**

柔らかくジューシーに仕上げたかたまり肉を
ほくしたブルドポーク。サラダやパンと共に。



モーニングサラダバー



朝からなごやめし



好みの具材でお作りするオムレツ



ジューシーなブルドポーク (4-5月)



安心してビュッフェを
お楽しみいただくために
フードプロテクターを
設置しています。