

贅

Luxury

旬の食材がつむぐ物語  
贅沢な食材のみを厳選



- おしながき
- ◆先付 夏野菜の涼味寄せ
  - ◆お造り 桜鯛 鮭 伊佐木 青柳のお造り
  - ◆焼物 鱈油焼き 葱味噌 はじかみ
  - ◆台の物 伊勢海老 サラダ仕立て
  - ◆洋皿 国産牛のロースト添え野菜
  - ◆酢の物 鱈のカルパッチョ ピンクペッパー
  - ◆お食事 ぜんなの釜飯
  - ◆止 蛤潮汁
  - ◆香の物 季節の香の物
  - ◆水菓子 季節の果物

趣向を凝らした創作料理  
旬と技を味わうひととき

極み特撰会席

お一人様・1泊2食付 17,050円(税込)  
1室2~3名様でご利用の場合



旬の美味を  
豊かな味わいを  
楽しむ

彩り会席

- おしながき
- ◆先付 地蛤と筍の木の芽和え
  - ◆スープ 白子産玉葱の冷製スープ
  - ◆お造り 鮭 鱈 鯛のお造り
  - ◆焼物 鯛の塩焼き 蓼酢
  - ◆洋皿 国産牛の溶岩プレート焼き
  - ◆揚物 蓮根の挟み揚げ
  - ◆食事 季節の炊き込みご飯
  - ◆止 蛤潮汁
  - ◆香の物 季節の香の物
  - ◆水菓子 季節の果物

お一人様・1泊2食付 15,400円(税込)  
1室2~3名様でご利用の場合

音×香×見  
LIVE KITCHEN

ライブキッチン  
豪快に  
味わう!

九十九里ブッフェ

房総を豪快に味わい、食べ尽くす  
彩豊かな約50種類のお料理

お一人様・1泊2食付 12,650円(税込)  
1室2~3名様でご利用の場合

地元伝わる、地元だけの味わいも一緒に  
九十九里伝統の郷土料理



いわし丸干し いわし南蛮漬け いわしなめろう ながらみ いわしごま漬け

海に見えるレストラン『はまゆう』

～おすすめランチ～

営業時間  
11:30~14:00(L.O.13:30)

調理長  
おすすめ



焼きたての蛤と海の幸、旬野菜をお楽しみください。

はまゆう御膳 3,080円(税込)



レディース御膳 1,760円(税込)



寿司御膳 1,650円(税込)



特選和牛の  
ビーフカレーセット 2,860円(税込)



九十九里産はまぐりとアスパラガスの  
スパゲッティ ガーリック風味 2,200円(税込)



泊  
朝日に輝く九十九里浜を一望  
全室オーシャンビュー  
GUEST ROOM チェックイン●15:00 チェックアウト●10:00



癒  
太平洋の大海原を眺めながら  
ゆったりと寛げる大浴場  
HEALING



食  
海に見えるレストラン『はまゆう』  
九十九里海岸を眼前に  
旬の味を愉しむ  
RESTAURANT

ワーケーションプラン のんびりお仕事を...  
WORCATION PLAN 詳しくはHP・お電話にてお問い合わせ下さい。

- Wi-Fi全室対応
- デスクライト完備
- 専用デスク&チェア
- 全室オーシャンビュー

ゴルフパックプラン  
提携ゴルフ場と九十九里ブッフェが付いたお得なプラン  
2022.4/1日~6/30日の平日プレー

Golf Course  
季美の森ゴルフ倶楽部  
一の宮カントリー倶楽部

お一人様・1泊2食付  
1室4名様から予約受付

MAKANA  
九十九里町・千葉県の特産品勢揃い  
お土産売店 | マカナ

新発売!  
SUNRISE BAUM  
サンライズバウム

千葉県産の素材を活かし  
一本一本手作りで焼き上げました。

～貴味メロン～6月より販売開始  
ご予約承ります

営業時間 7:30~20:30

月見草の間  
8名様  
無料送迎

大小各種ご宴会承っております

初節句/長寿祝い/同窓会/各種パーティー/  
ご法要他

※8名様よりご利用いただけます。 ※宴会終了は21:00とさせていただきます。  
※宴会会場での飲食料金にサービス料10%を加算させていただきます。

※シングル利用のお客様は、3,300円加算となります。 ※表示金額はすべて税込となります。 ※朝食はブッフェのご案内となりますが、和食に変更になる場合がございます。 ※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。 ※小学生は小学生コース、幼児はお子様ランチもしくはブッフェのご提供となります。 乳児のお子様には離乳食のご用意もさせていただきます。 ※小学生は大人料金の80%、小学生未満は大人料金の60%、乳児(3歳未満)は宿泊料金はかかりません。 ※宿泊料金はお日にち・お部屋タイプ・ご人数によって変わりますので、料金、その他不明な点につきましては裏面のお電話番号までお問い合わせください。