

贅 を満喫

別注料理 (要予約・サ税込)
鯛の姿造り
五人盛り 16,200円



写真春の国営ひたお海浜公園の広大な“みはらしの丘”一面が青く染まり、空と海の青と溶け合う風景は、まさに絶景です。見頃は4月中旬～5月上旬。

Aコース

お一人様 一泊二食 10,800円

先付	洋焼	中焼	酢の物	食事	水菓子
浅利の酢味噌和え	季節の焼物	茨城県産野菜の和風バーニャカワダ	和風バーニャカワダ	茨城県産こしひかり	季節の果物
造り	台の物	先付	洋焼	中焼	酢の物
鯛の梅つみれ鍋(四月～五月)	海鮮蒸(六月～八月)	小松菜・玉子麩	季節の焼物	茨城県産野菜の和風バーニャカワダ	和風バーニャカワダ
三点盛	和風バーニャカワダ	小松菜・玉子麩	季節の焼物	茨城県産こしひかり	季節の果物

—お献立—

Bコース

お一人様 一泊二食 12,960円

先付	洋焼	中焼	酢の物	食事	水菓子
浅利の酢味噌和え	季節の焼物	茨城県産野菜の和風バーニャカワダ	和風バーニャカワダ	茨城県産こしひかり	季節の果物
前菜	台の物	造り	先付	洋焼	中焼
小松菜・玉子麩	鯛の梅つみれ鍋(四月～五月)	海鮮蒸(六月～八月)	小松菜・玉子麩	季節の焼物	茨城県産野菜の和風バーニャカワダ
四点盛	和風バーニャカワダ	小松菜・玉子麩	季節の焼物	茨城県産こしひかり	季節の果物

—お献立—

Cコース

お一人様 一泊二食 16,200円

先付	洋焼	中焼	酢の物	食事	水菓子
湯葉と菜の花の和え	季節の焼物	茨城県産野菜の和風バーニャカワダ	和風バーニャカワダ	茨城県産こしひかり	季節の果物
前菜	台の物	造り	先付	洋焼	中焼
小松菜・玉子麩	鯛の梅つみれ鍋(四月～五月)	海鮮蒸(六月～八月)	小松菜・玉子麩	季節の焼物	茨城県産野菜の和風バーニャカワダ
五点盛	和風バーニャカワダ	小松菜・玉子麩	季節の焼物	茨城県産こしひかり	季節の果物

—お献立—

別注料理

焼はまぐり	刺し身盛り合せ	カツオ刺身盛り	国産牛陶板焼	国産牛サイコロステーキ
2,160円	10,800円	6,480円	1,720円	1,720円

- 各コース共5名様よりご予約承ります。
- 日帰りの方は、Aコース 5,940円、Bコース 6,800円、Cコース 7,880円
- 土曜日・祝祭日前日は、Cコースのみとなります。
- 4/28～5/5、7/14～8/26は適用外となります。
- *表示価格は、サービス料・税金込みです。*時節により多少の献立の変更がございます。
- *ご予算によりコース以外にもご調整いたします。
- *各コース共30名様以上カラオケサービス。



■宿泊宴会オプション

- 1) 飲み放題: 時間120分
10名様以上 お一人様 2,920円
(ビール・焼酎・ウイスキー・日本酒・ソフトドリンク)
- 2) コンパニオン 120分 15,120円
- 3) 宴会カラオケ1台: 120分 8,640円



四季の海を楽しむ、やすらぎの宿。

大洗シーサイドホテル

〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町6880-9(大洗磯前神社下)

●ご予約お問い合わせ

TEL.029(267)2111 FAX.029(266)3030

●ホームページアドレス

http://www.ooarai-seasidehotel.co.jp/

大洗シーサイドホテル

検索



正面玄関



大浴場



客室