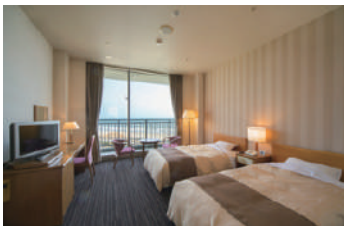


施設のご案内



10畳トイレ付 30部屋
8畳トイレ付 10部屋
10畳バス・トイレ付 8部屋



洋室ツイン(バス・トイレ付) 41部屋



和洋室(バス・トイレ付) 6部屋
[洋室ツイン+和室8畳]



展望大浴場
【営業時間】
日の出30分前～10:00/15:00～24:00
[火曜日]※変更の場合あり
日の出30分前～8:00/16:00～24:00



海が見えるレストラン「はまゆう」
【営業時間】
LUNCH 11:30～14:00(L.O.13:30)



お土産売店「MAKANA」
【営業時間】
7:30～20:30

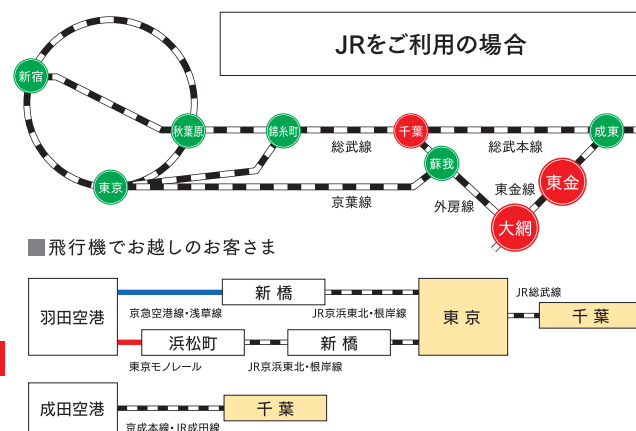


ロビーラウンジ「ハイベスカス」
【営業時間】
7:30～20:00



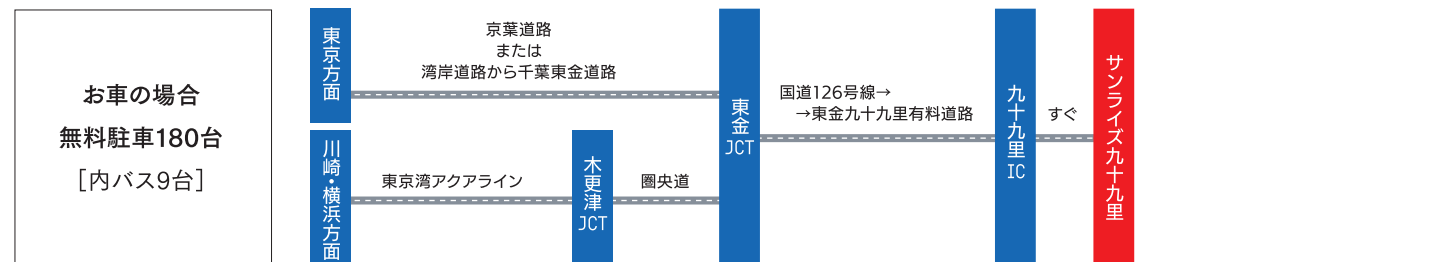
屋内温水プール「ドルフィン」
【営業時間】
平日/9:00～18:00
土日祝/9:00～19:00
夏休み/9:00～20:00

サンライズ九十九里へのアクセス



千葉駅から「サンライズ九十九里行」バスで楽々

- JR外房線大網駅より小湊鉄道バス「サンライズ九十九里行」(約35分)
- JR東金線東金駅より九十九里鉄道バス「サンライズ九十九里行」(約30分)
- JR千葉駅より小湊鉄道バス「白子中里行」で「サンライズ九十九里」(約50分)



OCEAN VIEW RESORT
サンライズ九十九里
千葉県山武郡九十九里町真亀4908

ご予約・お問い合わせ

☎0475-76-4151

受付時間/8:00～21:00



webでの予約は
こちらからどうぞ



facebook



Instagram



X



サンライズ 99

検索

<https://www.sunrise99.jp>

Group Plan

BANQUET INFORMATION

宿泊宴会のご案内

OCEAN VIEW RESORT
サンライズ九十九里

【2026.1.1～2027.3.31】



月見草の間

四季折々を楽しむ、サンライズ九十九里のおもてなし

レストランはまゆう



千葉県の大 地 と 房 総 の 海 が 育 ン だ 旬 の 恵 を ご 賞 味 く だ さ い 。

Please enjoy the blessings of the four seasons



海宝

かいほう

海の幸と山の幸の上質な味わい
五感に響く特別なひとときを

1泊2食付
お一人様 17,380円~

平日・休日

先 附 加治木醋味噌掛け 落花生豆腐 鯛さんが焼
ながらみ旨煮 鯛胡麻漬 市松チーズ
お 造 り 房総伊勢海老姿造り 鮎 鰯八 白身
焼 物 国産牛ロースト 季節の野菜添え グレービーソース
台 物 鮑と季節野菜の陶板焼き
中 皿 勝山産鯛カルパッチョ 季節の野菜菜園風
蒸 し 物 茶碗蒸し
食 事 握り寿司
留 め 腕 赤だし
水 菓 子 季節のデザート



荒海

あらうみ

彩豊かで格別な味わいに舌鼓

1泊2食付
お一人様 15,510円~

平日・休日

先 附 鯛の胡麻漬 鯛のさんが焼 ながらみ旨煮
落花生豆腐 鮎南蛮漬 小松菜煮し
お 造 り 小鯛姿造り 鮎 鰯八 鯛のなめろう 白身 烏賊
鯛 物 房総山海鍋
台 物 九十九里名物蛤浜焼
中 皿 勝山産鯛カルパッチョ
蒸 し 物 茶碗蒸し
食 事 小鯛御飯
香 の 物 三種盛り
留 め 腕 赤だし
水 菓 子 季節のデザート



海風

うみかぜ

美味しさに心躍る時をリーズナブルに

1泊2食付
お一人様 13,750円~

平日・休日

先 附 鯛の胡麻漬 鯛の南蛮漬 ながらみ
お 造 り 鮎姿造 鮎 鰯八 鯛のなめろう 白身 烏賊
鯛 物 鯛のさんが焼
焼 物 栄螺の黄金焼 牛バラ肉山味噌焼
蒸 し 物 茶碗蒸し
揚 物 裏白椎茸 季節の野菜饅頭
食 事 かやく御飯
香 の 物 三種盛り
留 め 腕 赤だし
水 菓 子 季節のデザート

団体昼食

人との集い、楽しい思い出
九十九里の郷土料理と海の幸
優雅で特別な時間をお楽しみください



海

うみ

3,630円

口 取 り 九十九里郷土料理
鯛胡麻漬、背黒鯛フライ、金目鯛焼煮
お 造 り 海の恵み5点盛り
鯛姿造り、鯛なめろう、その他のいろいろ
焼 物 九十九里名物 蛤浜焼き
蒸 し 物 茶碗蒸し 銀鮎
お 食 事 千葉県産 多古米
留 め 腕 味噌汁
香 の 物 壺漬
デザート 季節のデザート



汐

うしお

2,970円

口 取 り 九十九里郷土料理
鯛胡麻漬、背黒鯛フライ、ながらみ
お 造 り 海の恵み4点盛り
鯛なめろう、妻物一式
九十九里名物 鯛さんが焼き
焼 物 千葉県産 多古米
お 食 事 味噌汁
留 め 腕 はりはり漬
香 の 物 季節のデザート
デザート



波

なみ

2,200円

口 取 り 九十九里郷土料理
鯛胡麻漬、ながらみ
お 造 り 海の恵み3点盛り 鯛なめろう、その他のいろいろ
蒸 し 物 茶碗蒸し、銀鮎
揚 物 背黒鯛フライ
お 食 事 千葉県産 多古米
留 め 腕 味噌汁
香 の 物 壺漬
デザート 季節のデザート



ご宴会に華を添える 一品料理

九十九里特選舟盛り 5名盛 16,500円
お寿司 4~5人前 5,500円
焼 蛤 (5個) 3,950円
蛤酒蒸 (5個) 3,950円
九十九里郷土料理コーナー
10人前~ 13,200円
ローストビーフ 1人前 1,320円

お飲物

ビール(中ビン) 800円
日本酒(一合) 600円
冷酒(300ml) 1,100円
焼酎/芋・麦(ボトル) 3,300円~
ウイスキー 4,000円~
ワイン(720ml) 3,500円~
ソフトドリンク 500円

飲み放題

120分

■ビール(中ビン) ■ウイスキー
■日本酒 ■焼酎 ■ワイン
■ソフトドリンク

お一人様 3,300円

お飲物については
サービス料10%加算となります。

団体宴会プラン | お食事会場

食事会場	会場名	畳数	m ² 数	収容人数
しおさい	大 宴 会 場	75畳	189m ²	100名
くろしお		75畳	189m ²	100名
わかしお		75畳	189m ²	100名
月見草	小 宴 会 場	25畳	105m ²	16名

カラオケ
貸し出し

120分



8,800円

ご予約・ご利用について

※ご予約は15名様以上 より承っております。(※要予約)
※お部屋タイプ・ご利用人数により料金が異なります。
※土曜・休前日・特別期間中は、3,300円加算となります。
※キャンセルにつきましては、宿泊約款に基づきます。

※お料理の内容は、季節により変更になる場合 がございます。
※舟盛り・一品料理はご予約となります。
※ご宴会時間は開始より2時間となります。

※全て税込価格となります。