

Ocean View Resort  
サンライズ九十九里

秋  
Autumn  
初冬  
Early Winter

寒さの訪れ、食を通して楽しみませんか

2025 9.1月▶▶▶12.31水

# The 99 Style

A delicious trip to  
Kujukuri and Chiba  
~for your comfort~

※表示金額はすべて税込になります。

※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)はご宿泊料金はかかりません。※ご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、その他ご不明な点につきましてはお電話にてお問い合わせください。※buffet利用者が30名未満の場合、和会席に変更になる場合があります。※朝食はbuffetでのご案内となりますが、和定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buffetで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ございますのでお問い合わせください。※屋内温水プールにつきまして、混雑時は入場制限がかかる場合があります。



郷  
土  
料  
理

## 70th 町制施行 70周年記念 70種のbuffet 千産千消 LIVE KITCHEN 音×香×見 千葉でつくり、千葉で食す

### SUNRISE DINNER BUFFET

サンライズディナーbuffet

九十九里町の町制施行70周年記念コラボbuffet  
通常50種から70種にグレードアップしたbuffetメニュー!  
千産千消にこだわり、郷土料理やライブキッチンでの  
出来立て熱々メニューなど、バラエティ豊かな料理を  
ご用意させていただきました。

ご利用料金 お一人様・1泊2食付 17,820円~  
1室2~3名様でご利用の場合

受け継がれてきた伝統  
九十九里自慢の郷土料理に舌鼓

鯛のさんが焼き/鯛のなめろう/鯛の南蛮漬け

鯛の丸干し/ながらみ/海藻寄せ



1日限定  
20食

千葉県の幸と  
山武、九十九里の幸を  
贅沢に詰め込んだ  
こだわりの和食会席

ご利用料金 19,470円~

お一人様・1泊2食付  
1室2~3名様でご利用の場合

は  
ぶ  
り  
葉武里 特撰会席



menu

食前酒/Aperitif  
梅酒  
前菜/Appetizer  
鮫肝 色紙長芋 とんぶり ジュレ掛け  
練鰻煮  
鯨小袖巻  
秋味北海道  
銀杏松葉  
甘長豆腐 山菜とび子  
菊花と舞茸寒和え  
紅葉麩  
お造り/Sashimi  
紅葉鯛薄作り おかそだちサーモン  
中トロ 平政 妻いろいろ  
焼物/Grilled dish  
牛バラ肉利休焼き きんそう島塩焼  
季節の野菜添え 柚子胡椒  
強肴/Side dish  
海鮮岩岩焼き 房州産伊勢海老  
九十九里産蛤 サザエ  
揚げ/Deep-fried  
雲子天麩羅 舞茸 アスパラ 天つゆ  
お食事/Clams Rice  
鯛御飯  
留碗/Miso soup  
赤出し 豆腐 三つ葉  
香の物/Japanese Pickles 3kinds  
季節の三点盛り  
本日のデザート/Today's Dessert  
季節のデザート

