

千葉県の大地と房総の海が育んだ旬の恵をご賞味ください。

Please enjoy the blessings of the four seasons



海宝 | Kaihou

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

お一人様 8,800円

先 附 加治本鮎味噌掛け 落花生豆腐 鯛さんが焼
ながらみ旨煮 鮎味噌漬 市松チーズ
お 造り 房総伊勢海老姿造り 鮎 鰻八 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 鮎と季節野菜の陶板焼き
中 皿 勝山産鯛カルパッチョ 季節の野菜薬膳風
蒸し 物 茶碗蒸し
食 事 焼り寿司
留め 桃 赤だし
水 菓子 季節のデザート



荒海

Araumi

彩豊かで格別な味わいに舌鼓

お一人様 7,150円

先 附 鮎の胡麻漬け 鯛のさんが焼 ながらみ旨煮
落花生豆腐 鮎味噌漬 小松菜煮し
お 造り 小鯛姿造り 鮎 鰻八 鯛のなめろう 白身 烏賊
焼 物 房総山崎鯛
台 物 九十九里名物鮎焼
中 皿 勝山産鯛カルパッチョ
蒸し 物 茶碗蒸し
食 事 小鯛焼飯
香の 物 三徳盛り
留め 桃 赤だし
水 菓子 季節のデザート



海風

Umikaze

美味しさに心踊る時をリーズナブルに

お一人様 5,500円

先 附 鮎の胡麻漬け 鯛の南蛮漬け ながらみ
お 造り 鮎姿造り 鮎 鰻八 鯛のなめろう 白身 烏賊
焼 物 鯛のさんが焼
台 物 栄耀の黄金焼 生パイン金山味噌煮焼き
中 皿 炭火焼 鮎 季節の野菜薬膳
蒸し 物 炭火焼 鮎 季節の野菜薬膳
食 事 かやく御飯
香の 物 三徳盛り
留め 桃 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 | Umi

3,630円

口 取り 九十九里郷土料理 鮎味噌漬、背黒鯛フライ、金目鯛焼煮
お 造り 海の恵み5点盛り
焼 物 鮎姿造り、鯛なめろう、その他のいろいろ
蒸し 物 九十九里名物 鮎焼飯
お 食 事 茶碗蒸し 銀鮎
留め 桃 千葉県産 多古米
香の 物 味噌汁
デザート 赤だし
季節のデザート



汐 | Ushio

口 取り 九十九里郷土料理 鮎味噌漬、背黒鯛フライ、ながらみ
お 造り 海の恵み4点盛り
焼 物 鯛なめろう、炭物一式
お 食 事 九十九里名物 鯛さんが焼
留め 桃 千葉県産 多古米
香の 物 味噌汁
デザート はりはり漬
季節のデザート



波 | Nami

口 取り 九十九里郷土料理 鮎味噌漬、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
焼 物 背黒鯛フライ
お 食 事 千葉県産 多古米
留め 桃 味噌汁
香の 物 赤だし
デザート 季節のデザート

お飲物

Various Drinks

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

※お飲物についてはサービス料10%加算となります。

飲み放題

120分/3,300円

■瓶ビール ■ウイスキー ■焼酎 ■日本酒
■ワイン ■梅酒 ■ノンアルコールビール
■ウーロン茶 ■オレンジジュース ■コーラ
■ジンジャーエール

※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	量数	m ² 数	収容人数
しおさい	大宴会場	75量	189m ²	100名
くろしお		75量	189m ²	100名
わかしお		75量	189m ²	100名
月見草	小宴会場	25量	105m ²	16名

カラオケ
貸し出し
120分
8,800円



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

A la Carte menu

■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