

「by the ocean -buffet-」でいただく 3つのディナービュッフェプラン

通常ビュッフェプラン

お一人様 **3,850円**

約100品目のビュッフェメニューが食べ放題。



鯛姿造りビュッフェプラン

お一人様 **5,500円**

約100品目のビュッフェメニュー食べ放題に、鯛の姿造りが付いた贅沢プラン。



鯛姿造り+ 伊勢海老付きビュッフェプラン

お一人様 **8,800円**

約100品目のビュッフェメニューが食べ放題に、鯛の姿造りと伊勢海老がプラス!伊勢海老はお造り・ムニエル・天麩羅から1つお選びください。



90分 飲み放題プラン

ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク

お一人様 **2,750円**

●表示価格はすべて税込となっております。 ●各プラン2名様より承ります。 ●ご予約はお電話、インターネットから ※仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。

海の幸・山の幸の宝庫である南紀白浜でしか
味わえない料理の数々をお楽しみください

ホテル天山閣 海ゆう庭

宿泊プラン

1泊2食付き
お一人様 **22,000円**

※休前日3,300円アップになります。

食前酒:紀州梅酒／旬菜／造里／焚合:鯛かぶら煮霞仕立て 柚子胡椒の香り／焼物:熊野牛と龍神椎茸金山寺味噌焼き／変鉢:海老芋とフォアグラの博多 うつば叩きを添えて／油物:紀州本九絵竜田揚げ 敷雲丹ソース／温物:猪豚味噌バター風味鍋／御飯:炙り紀州鯖梅香る釜飯／留挽:清汁仕立／香物:三種盛／水物:温州蜜柑ゼリー

●表示価格はすべて税込となっております。 ●各プラン2名様より承ります。 ●ご予約はお電話、インターネットから ※仕入れの都合により内容が変更になる場合がございます。●別途入湯税@150円が必要となります。

ご宿泊プラン (大人お一人様 各お食事プランに追加の場合)

※2名様より承ります。※休前日は@3,300円UP ※消費税込み、別途入湯税@150円が必要となります。

HOTEL SEAMORE

ホテル シーモア

ご予約 ☎ 0739-43-1000



■デラックスルーム
1泊朝食付 4名様1室利用時
お一人様 12,100円～

■和室・洋室
1泊朝食付 4名様1室利用時
お一人様 6,600円～

！ 新型コロナウイルスによる感染症拡大防止のため、右記の取り組みを実施しております。皆様のご協力をお願いいたします。

SEAMORE RESIDENCE

シーモア レジデンス

ご予約 ☎ 0739-43-1000



■素泊まり 3名様1室利用時
お一人様 4,400円～

HOTEL SHIRAHAMAKAN

ホテルシラハマカン

ご予約 ☎ 0739-33-9802



■素泊まり 3名様1室利用時
お一人様 4,400円～

ホテル天山閣 海ゆう庭

ご予約 ☎ 0739-33-9818



1泊2食付 2名様1室利用時
お一人様 22,000円～



ご予約
受付中

忘・新年会プラン

期間 2021.11.1 (月)～2022.2.28 (月)
※除外日:12.28～1.4



SHIRAHAMA KEY TERRACE HOTEL SEAMORE

〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町1821
<https://www.keyterrace.co.jp>

ご予約
TEL.0739-43-1000

ホテルシーモア

2021年の締めくくり、
そして新しく迎える
2022年に期待を込めて
気の置けない仲間達と、
そしてご家族で楽しむ、
忘年会・新年会。
特別な時間を
美味しいお食事とともに
心ゆくまでお楽しみください。



ホテル天山閣 海ゆう庭

〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町2020
<http://kaiyutei.jp>

ご予約
TEL.0739-33-9818

海ゆう庭

「いけす円座」または「宴会場」でいただく、4つの会席プラン

幻の上質赤身の「紀州和華牛」にくわえ、まぐろ、伊勢海老…

贅を尽くした紀州づくし会席をお楽しみください。



特別会席

お一人様 13,200円

食前酒：紀州梅酒／前菜：三種盛り／造里：伊勢海老姿造り、中トロ、かんぱち、九絵薄造り／焼き物：和華牛の陶板焼き／蓋物：鮑白ワイン蒸し／揚げ物：くえ唐揚げ／蒸し物：茶碗蒸し、紀の国みかんどり／台の物：九絵小鍋／留碗：清汁仕立／香の物：三種盛り／食事：勝浦鮪漬け御飯／甘味：特製羊羹

審査委員
特別賞



令和2年度プレミア
和歌山特別賞受賞 **紀州和華牛**

柔らかくて、赤身の美味しさが際立つ黒毛和牛肉です。
県内生産のジュースや醬油の粕を飼料として与えることで、一般的な霜降り和牛と比較して、脂肪は約10%少なく、ビタミンEが黒毛和牛の約1.7倍豊富でヘルシーな和牛となっています。



藤 ふじ

お一人様 8,800円

食前酒：紀州梅酒／先付：旬菜二種／造里：伊勢海老、他二種／焼き物：鮑踊り焼き／御凌ぎ：紀南名物の小目張り寿司と秋刀魚寿司／中皿：九絵のサラダ／蒸し物：伊勢海老スープを掛けた茶碗蒸し／揚げ物：天麩羅三種／冷し鉢：梅鱈鮓／台の物：熊野牛すき焼き風／留碗：清汁仕立／香の物：二種盛り／食事：梅ちりめんの釜飯／甘味：季節の水菓子



葵 あおい

お一人様 5,500円

食前酒：紀州梅酒／先付：旬菜二種／造里：三種盛り／御凌ぎ：紀南名物の小目張り寿司／煮物：豚角煮／焼き物：鮑踊り焼き／中皿：蛸サラダ 梅ドレッシング／蒸し物：茶碗蒸し／揚げ物：海老天麩羅 梅鱈鮓に乗せて／台の物：九絵小鍋／留碗：清汁仕立／香の物：二種盛り／食事：梅ちりめんの釜飯／甘味：季節の水菓子



茜 あかね

お一人様 3,850円

食前酒：紀州梅酒／先付：旬菜二種／造里：三種盛り／焼き物：鮑踊り焼き／揚げ物：天麩羅／中皿：蛸サラダ 梅ドレッシング／蒸し物：茶碗蒸し／台の物：紀州うめぶたの源泉鍋／留碗：清汁仕立／香の物：二種盛り／食事：梅ちりめんの釜飯／甘味：季節の水菓子

90分 飲み放題プラン

お一人様 2,750円

ビール・日本酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク ※いけす円座は対象外