

KEY TERRACE

SEASONAL TIMES

心ときめく瞬間を SEAMORE から

Sep. | 2026

忘新年会 2026-2027

紀州の海の幸・山の幸をふんだんに取り入れた、至高の料理で心温まる忘年会・新年会を。

/ 期間 / 2026.11.1 (日) ~ 2027.2.15 (月)

※除外日：12/14・15 (休館日)、12/30~1/3 (年末年始)



和歌山感動会席
おすすめ 11,000 円 (税込)

20名様
以上の
団体様限定

忘新年会 SPECIAL 抽選会

宴会をご利用の団体様に豪華景品が当たるチャンス！

特等

スイートルーム
ペア宿泊券 (1泊朝食付き)

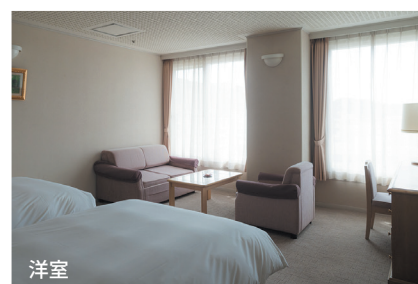


ほかにも豪華景品をご用意！

※抽選は宴会中に実施いたします。※内容は予告なく変更となる場合がございます。

宴会のあとは、そのまま白浜に泊まる ご宿泊プラン

ホテル シーモア
HOTEL SEAMORE
和室・洋室



朝食付き
7,700円~ (税込)
(1室3名様ご利用時/お一人様)
休前日：追加 4,400 円 (税込)

ホテル シーモア
HOTEL SEAMORE
デラックスルーム



朝食付き
13,200円~ (税込)
(1室3~4名様ご利用時/お一人様)
休前日：追加 4,400 円 (税込)

シーモア レジデンス
SEAMORE
RESIDENCE



素泊まり
4,400円~ (税込)
(1室3名様ご利用時/お一人様)
休前日：追加 3,300 円 (税込)

ホテル シラハマカン
HOTEL
SHIRAHAMAKAN



素泊まり
4,400円~ (税込)
(1室3名様ご利用時/お一人様)
休前日：追加 3,300 円 (税込)

※利用人数・休前日等により料金変動します。※各プラン入湯税 150 円別途

ホテル 天山閣

海ゆう庭

選べるご利用スタイル

会席と露天風呂付和室で過ごす、上質なひととき



食前酒：紀州梅酒/先附：旬菜色々/造り：伊勢海老姿 本日の鮮魚二種 あしらひ一式/焚合：鰻と茄子南禅寺蒸し いくら/台の物：紀州本九絵蒸籠蒸し 山椒ぼんずにて 龍神椎茸/変鉢：熊野牛冷しゃぶ蕎麦サラダ 酢取茗荷/油物：鯛竜田揚げ 西京鮎揚げ マツシュボテ/温物：牛舌和風煮込み 焼葱 冬大根/御飯：牡蠣と舞茸の釜飯/留枕：清汁仕立/香物：三種盛/水物：本日のデザート
●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。 ●ご予約はお電話から ●宿泊の場合別途入湯税@150 円が必要となります。
※仕入れの都合によりお料理の内容が変更になる場合がございます。



お食事だけのご利用

海ゆう庭 会席
お一人様 11,000円 (税込)
※2名様以上でご利用いただけます。

ご宿泊でのご利用

1泊2食付
露天風呂付き和室 宿泊料金
お一人様 22,000円~ (税込)
(1室4名様ご利用時/お一人様)
休前日：追加 3,300 円 (税込)

SHIRAHAMA KEY TERRACE
HOTEL SEAMORE



〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町 1821

WEB 予約
はこちら



ホテル 天山閣 海ゆう庭



〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町 2020

WEB 予約
はこちら



ご予約・お問い合わせ ☎ 0739-43-1000

予約受付センター 受付時間 9:00~21:00

HOTEL SEAMORE
「安心安全宣言」

●避難場所として指定「防災計画に基づき、避難場所に指定されています」 ●定期避難訓練「スタッフが非常時に迅速対応できるように訓練済みです」
●耐震工事後「最新の耐震基準を満たしています」 ●ハザードマップ配布「チェックイン時にご提供いたします」
●海抜 25 メートルの立地「津波リスクを軽減する安全な場所です」

いけす円座・宴会場

特別な3つのプラン

豪華会席プラン

大切な人たちと笑顔を分かち合いながら、南紀白浜で心温まる忘年会・新年会をお楽しみください。
紀州ならではの幸をふんだんに取り入れた至高の料理を心ゆくまで堪能いただき、
「いけす円座」または「宴会場」にて、贅沢なひとときをお過ごしください。



いけす円座

飲み放題プラン（お一人様）

※飲み放題ご利用の場合は宴会場でのご用意となります。
※いけす円座では飲み放題プランはご利用いただけません。

通常飲み放題

3,300円／120分

ビール・日本酒・焼酎・梅酒・
ウイスキー・ソフトドリンク

和歌山飲み放題

3,850円／120分

ビール・紀土・kid（日本酒）・富士白無限（焼酎一芋・
麦）・梅酒・桃酒・みかん酒・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・炭酸水



イメージ

おすすめ

特別会席 極み 11,000円（税込）



- ◆食前酒：紀州梅酒
- ◆先附：胡麻豆腐 紅白海月膽
紀州若鶏薄餅巻き 穴子小袖寿司
- ◆前菜：鯛カルパッチョ風 地産果物 クリームチーズ
- ◆造里：地産の伊勢海老・紀州鮭三種盛
（串本の本鮭・勝浦のキハダ・ピンチョウ）
- ◆焼物：鮑梅酒蒸し
- ◆揚げ物：クエ唐揚げ
- ◆蒸し物：茶碗蒸し
- ◆台の物：熊野牛と地産野菜の鋤焼き
印南のトマト 龍神椎茸 温玉
- ◆留碗：ひろめの清汁仕立
- ◆香物：二種盛
- ◆御飯：しらすの釜飯
- ◆甘味：串本・紅葉屋本舗様の羊羹

幸会席 7,700円（税込）



- ◆食前酒：紀州梅酒
- ◆先附：胡麻豆腐 紅白海月膽
合鴨燻製 目張り寿司 絹かつぎ
- ◆前菜：鯛カルパッチョ風 地産果物 クリームチーズ
- ◆造里：勝浦の鮭 鯛 烏賊 かじきのせせり
- ◆焼物：勝浦の鯖塩焼き トマトソース掛け
- ◆蓋物：鮑白ワイン蒸し
- ◆揚げ物：クエ唐揚げ
- ◆温物：グラタン
- ◆蒸し物：茶碗蒸し
- ◆台の物：クエ小鍋
- ◆留碗：清汁仕立
- ◆香物：二種盛
- ◆御飯：しらすと梅ちりめんの釜飯
- ◆甘味：串本・紅葉屋本舗様の羊羹

福会席 6,050円（税込）



- ◆食前酒：紀州梅酒
- ◆先附：胡麻豆腐 海月膽
- ◆前菜：クエカルパッチョ
- ◆造里：勝浦の鮭 鯛 烏賊
- ◆焼物：勝浦の鯖 トマトソース掛け
- ◆温物：鮑白ワイン蒸し
- ◆蒸し物：茶碗蒸し
- ◆揚げ物：天婦羅梅うどん 海老 獅子唐
- ◆台の物：和歌山県産 紀州うめぶた小鍋
- ◆留碗：清汁仕立
- ◆香物：二種盛
- ◆御飯：しらすと梅ちりめんの釜飯
- ◆甘味：串本・紅葉屋本舗様の羊羹

●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。 ●ご予約はお電話にて ※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。

忘新年会は お昼も。

by the ocean
-buffet-

ご友人との集まりや職場のお食事会など、
ランチタイムにも気軽にご利用いただけます。



昼・夜どちらもOK!!

15~20名様は
貸切個室
利用可能

昼

11:30~14:30（最終入店 14:00）
大人：2,750円

夜

17:30~21:30（最終入店 21:00）
大人：3,850円

※子供料金あり
要問合せ

前菜 サーモンカルパッチョ デザート



ビュッフェ料金 +2,200円（税込）

前菜 ローストビーフカルパッチョ デザート



ビュッフェ料金 +2,750円（税込）

※ビュッフェのお料理の取り扱いには個室利用は必須。 ※レストラン利用は別注で注文可能。

ビュッフェ飲み放題（お一人様）

2,200円／60分
2,750円／90分

飲み放題プランは
おひとり様のみのご利用はできません。
グループ全員でご参加をお願いしております。



イメージ