



飲み放題プラン

60分	お一人様 2,200円
90分	お一人様 2,750円

ビュッフェ
忘年会
特別メニュー

ビュッフェ+せいろ蒸し
お一人様 6,050円

ビュッフェ
忘年会
特別メニュー

ビュッフェ+クエ・せいろ蒸し
お一人様 9,350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

ご宿泊プラン 2〜4名様1室利用時
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。

紀州梅酒／旬菜色々／伊勢海老姿盛り 本日鮮魚二種／甘鯛と焼かぶらこのこ蒸し／寒鯛にら醤油焼 枯朴葉盛り／九絵蒸籠蒸し／海老芋万頭柚子味噌揚げ／牛舌和風煮込み／牡蠣と舞茸の釜飯／清汁仕立／香物／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、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。

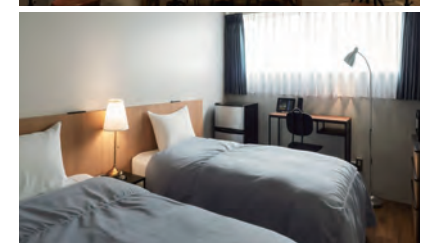
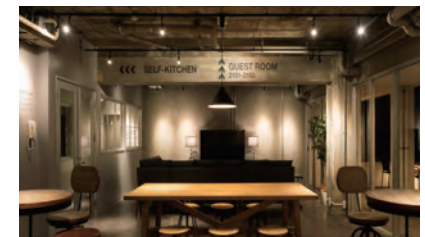
HOTEL SEAMORE
ホテル シーモア

■デラックスルーム
素泊まり
4名様1室利用時
お一人様 11,000円〜



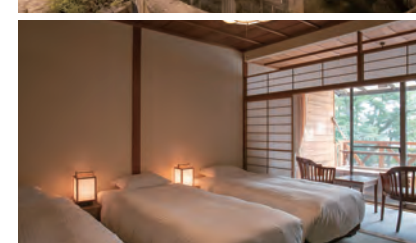
■和室・洋室
素泊まり 4名様1室利用時 お一人様 5,500円〜
※追加朝食ビュッフェ 2,200円

SEAMORE RESIDENCE
シーモア レジデンス



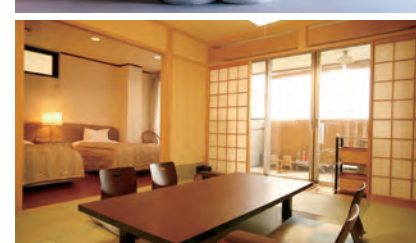
■素泊まり 3名様1室利用時
お一人様 4,400円〜
※追加朝食ビュッフェ 2,200円

HOTEL SHIRAHAMAKAN
ホテルシラハマカン



■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



■1泊2食付 2名様1室利用時
お一人様 22,000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。

●入館時に非接触型体温計で計測しております。37.5℃以上の発熱をされているお客さま、また、体調の優れないお客さまは、入館をご遠慮いただく場合がございます。
●館内入り口、また各所に設置しております消毒用アルコールにて手指の消毒と、マスクの着用をお願いいたします。
●全館内の壁や床など、あらゆるところをSIAA基準の抗菌・抗ウイルスコーティングを施しています。
●ご来館中に体調が優れないと感じられた場合には、お近くのスタッフまでお申し出くださいようお願いいたします。

KEY PLUS

KEY SHIRAHAMA
TERRACE
HOTEL SEAMORE
OCT. 2022 EXTRA



特 忘・新年会プラン 期間 2022.11.1(火)〜2023.1.31(火)
※除外日:12.28〜1.4

ご予約
受付中



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



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、3つの会席プラン

SDGsの取り組みの一環として地元食材を使う、
サステナブルな価値のお料理を提供し続けることを目指し、
今年の忘新年会のプランに取り組みました。
紀州本クエや紀州和華牛、みかんどりなど和歌山を代表するブランドを
ぜひこの機会にご賞味くださいませ。



特別会席

お一人様 16,500円

食前酒:紀州梅酒／前菜:五種盛り／お造り:伊勢海老姿造り 中トロ かんばち クエカルパッチョ風
／焼き物:紀州和華牛の陶板焼き／蓋物:鮑白ワイン蒸し／揚げ物:クエ唐揚げ／蒸し物:茶碗蒸し
みかんどり／台の物:クエ小鍋／留碗:お澄まし／香の物:三種盛り／食事:勝浦鮪のお茶漬け／甘
味:みかんゼリー カットフルーツ

●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。



特選椿

お一人様 9,350円

食前酒:梅酒／前菜:二種盛り／お造り:クエ薄造り その日の鮮魚の三種盛り
／焼き物:鮑踊り焼き／中皿:ローストビーフサラダ／蒸し物:クエ茶碗蒸し
梅肉餡／揚げ物:クエ竜田揚げ／台の物:クエ小鍋／香の物:三種盛り／留
碗:お澄まし／食事:クエ釜飯／甘味:フルーツゼリー



椿

お一人様 6,050円

食前酒:梅酒／前菜:二種盛り／お造り:クエ薄造り／温物:季節の温物／焼
き物:牛ロース陶板焼き／揚げ物:天婦羅(海老、白身、野菜二種)／蒸し物:
茶碗蒸し 梅肉餡／台の物:クエ小鍋、添え野菜／留碗:お澄まし／香の物:
三種盛り／食事:クエ釜飯／甘味:季節の品

飲み放題プラン

120分

お一人様
3,300円

ビール・日本酒・焼酎・梅酒
ウイスキー・ソフトドリンク