

房総をご堪能下さい

ご予約承います！ 予約追加料理

・ お刺身盛り合わせ

盛り合わせ(小)・・・1,200円

盛り合わせ(中)・・・3,300円

盛り合わせ(大)・・・5,500円

・ 鮑 ...2,500円 (お造り or 踊り焼き)

・ 伊勢海老造り 300g前後・・・5500円～



御宿海岸

当日16:00まで予約受け付け可能

晩酌のお供に是非ご賞味ください

ご予約はスタッフにお申し付けください

・ 金目鯛煮つけ

・・・2,200円

写真はイメージです。

ご質問等御座いましたら、お気軽にスタッフにお声掛けください



※表示価格は消費税込み価格となっております。

品名	価格(税込み)	価格(税抜き)	目安	備考
【 刺 身 】				
お造り盛り合わせ(小)	¥1,200	¥1,091	1～2人前	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
お造り盛り合わせ(中)	¥3,300	¥3,000	3～4人前	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
お造り盛り合わせ(大)	¥5,500	¥5,000	5～6人前	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
伊勢海老造り	¥5,500	¥5,000	280g～300g	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
				※禁漁期間あり
鮑造り	¥2,500	¥2,273	100g～120g	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
鮑踊り焼き	¥2,500	¥2,273	100g～120g	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
サザエ造り	¥700	¥636	110g～135g	●ご宿泊の3日前までにご注文下さい。
【 焼 物 】				
海鮮サンガ焼き	¥600	¥545	5個	●ご宿泊の前日までにご注文下さい。
				※なめろうを焼いた房州名物料理
海鮮サンガ焼き ハーフ	¥400	¥364	3個	●ご宿泊の前日までにご注文下さい。
サザエ漁火焼き	¥700	¥636	110g～135g	●ご宿泊の前日までにご注文下さい。
和牛ステーキ(ランプ) シャリアピンソース・薬塩	¥2,200	¥2,000	100g	●ご宿泊の前日までにご注文下さい。
和牛ステーキ(ランプ) シャリアピンソース・薬塩	¥3,300	¥3,000	200g	●ご宿泊の前日までにご注文下さい。
【 揚 物 】				
若鶏の竜田揚げ	¥550	¥500	6個	●当日夕食時でもご注文可能です。
若鶏の竜田揚げ ハーフ	¥300	¥273	3個	●当日夕食時でもご注文可能です。
ポテトフライ	¥400	¥364		●当日夕食時でもご注文可能です。
鰻フライ	¥800	¥727	半身3枚	●当日夕食時でもご注文可能です。
【 煮 物 】				
金目鯛煮つけ	¥2,200	¥2,000	400g前後1尾	●当日16時までにご注文下さい。
蛤 酒蒸し	¥850	¥773	蛤7～8個	●当日夕食時でもご注文可能です。
蛤 バター	¥850	¥773	蛤7～8個	●当日夕食時でもご注文可能です。
【 その他 】				
枝豆	¥300	¥273	1人前	●当日夕食時でもご注文可能です。
くじらジャーキー	¥600	¥545	2人前	●当日夕食時でもご注文可能です。