

TEL/直接用

A. とれたて・香住がにいっぱいプラン

食前酒・海幸前菜・バイ貝煮・もずく酢・白エビとイカのさしみ・かにさし・かにみそ・
 茹かかに・焼きがに・かにしゃぶ&ちり・ぞうすい・香の物・シャーベット

	平日			休前日			(9/14.15.21.22.10/12.13)			昼食11時~14時		
1室2名以上	28000	30800	税込	30000	33000	税込	31000	34100	税込	16000	17600	税込
“ 3名	26000	28600	税込	28000	30800	税込	29000	31900	税込	15000	16500	税込
“ 4名	25000	27500	税込	27000	29700	税込	28000	30800	税込	15000	16500	税込

B. 海幸チョイスと香住かにプラン

上記A.かにいっぱいプラン+特別な食材を2名で1品選んでいただくコース

- ① 地魚活け造り ② のどぐろ塩釜焼き ③ 柴山産天然あわび(お造りかバター焼き)
 ④ 但馬牛ロースステーキ ⑤但馬牛ロースビーフ の中からお選びください。

	平日			休前日			(9/14.15.21.22.10/12.13)			昼食11時~14時		
1室2名以上	32000	35200	税込	34000	37400	税込	35000	38500	税込	20000	22000	税込
“ 3名	30000	33000	税込	32000	35200	税込	33000	36300	税込	19000	20900	税込
“ 4名	29000	31900	税込	31000	34100	税込	32000	35200	税込	19000	20900	税込

C. 特大特上香住がにフルコースプラ(茹でを黄金カニに変更する場合はご相談ください)

Aコースの特大特上香住カニを使用します。かにみそ甲羅焼が出来ます。 <Dと同額>

D. 甲羅戯おまかせ秋プラン

活け香住がにをベースに その日のおすすめ特選食材を選びおまかせいただくコース

のどぐろ・但馬牛ロースステーキ・柴山産あわび 等 (苦手な食材があればあらかじめご連絡ください)

	平日			休前日			(9/14.15.21.22.10/12.13)			昼食11時~14時		
1室2名以上	37000	40700	税込	39000	42900	税込	40000	44000	税込	25000	27500	税込
“ 3名	35000	38500	税込	37000	40700	税込	38000	41800	税込	24000	26400	税込
“ 4名	34000	37400	税込	36000	39600	税込	37000	40700	税込	24000	26400	税込

特別室料 <海側>つきあんこう1室につき 18000円(税別)のルームチャージ
 <山側>かにえびたい1室につき 10000円(税別) <洋室&露天風呂>いいゆ 8000円(税別)
 <テラス風呂付>ごろりひとやすみ1室につき8000円(税別) <海側和洋室>海雲2000円(税別)

- ◎昼食 11時~14時のお食事処の利用をご了承ください
- ◎小学生は上記基本料金から2,000円引き(メニューは大人と同じ)。泊まりと朝食で8000円(税別)
- ◎大人の方で1人前も食べられない方は、夕食はお手元の前菜などのみで席をご用意し
 朝食付き1泊2食として16000円(税別) 土日+1000円 SW+2000円(ご相談ください)
- ◎幼児(2才~5才)は施設料の3700円(税別)/3000円(布団なし)が必要 朝食付きは 5,500円(税別)

* エステは完全予約制ですので事前にご予約ください(後日回答いたします) 60分12000円(税別)~
 * 記念日でのご利用は事前にお伝えください。(ささやかなお祝いをご用意いたします)