

自然の恵み、旬の食材を厳選

季節の彩りを添えた

# 会席膳

期間／2019年7月1日(月)～9月30日(月)

※定期期間／2019年8月3日(土)、8月10日(土)～17日(土)は料金が異なります。  
詳しくはお問い合わせくださいませ。

※仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- 1: 休前日は、表示料金に+2,160円。予めご了承ください。
- 2: ツインルームのシングルユース時に  
所定のエキストラチャージ(割増)お1人様+5,400円。
- 3: 客室はシングル(1名1室)またはツインルーム(2名1室)。
- 4: 禁煙室をご指定の場合は、+1,080円。
- 5: 満室等によりご希望に添えない場合がございます。予めご了承ください。

各種日帰りご宴会・法要・慶事でもご利用頂けます。



## 会席膳 匠味

1泊2食付お1人様

16,090円(税込)～

\*匠味お料理のみ6,210円(税込)

料金表、1泊2食はこちらのお料理をご用意

- 〈先付け〉 鱧 焼き茄子 雲丹落とし ミニトマト甘酢漬け  
 〈前 菜〉 石垣玉子 トマト豆腐 順才赤梅流し  
 細巻牛蒡鶏つまみ 枝豆海老真丈  
 〈造 里〉 季節のお造里 五点盛  
 〈温の物〉 穴子のしゃぶしゃぶ  
 和風 玉蜀黍のポターージュ仕立て  
 〈蒸し物〉 芋 蛸 南瓜 饅頭 鱈甲鉾  
 〈食 事〉 鳥賊墨釜飯 鳥賊切り身 枝豆 牛蒡  
 〈吸い物〉 冷たい吸いとろろ もずく おくら  
 〈水菓子〉 シークワーサームース



## 和会席膳 花楽

1泊2食付お1人様

20,680円(税込)～

\*花楽お料理のみ10,800円(税込)

- 〈先付け〉 鱧 焼き茄子 雲丹落とし  
 ミニトマト甘酢漬け  
 〈前 菜〉 石垣玉子 トマト豆腐  
 順才赤梅流し 細巻牛蒡鶏つまみ  
 枝豆海老真丈  
 〈造 里〉 季節のお造里 五点盛  
 〈温の物〉 仙台牛の陶板焼き  
 〈焼き物〉 鮑の塩釜焼き 肝醬油  
 〈蒸し物〉 芋 蛸 南瓜 饅頭 鱈甲鉾  
 〈食 事〉 鳥賊墨釜飯 鳥賊切り身 枝豆 牛蒡  
 〈吸い物〉 冷たい吸いとろろ もずく 隠元  
 〈水菓子〉 シークワーサームース



## 会席膳 旬彩

1泊2食付お1人様

15,090円(税込)～

\*旬彩お料理のみ5,000円(税込)

- 〈前 菜〉 トマト豆腐 順才赤梅流し 石垣玉子  
 〈造 里〉 季節のお造里 三点盛  
 〈温の物〉 麓山高原豚バラ肉の蒸籠蒸し  
 〈揚げ物〉 茄子の揚げ出し ジャが芋チーズ揚げ  
 大根おろし 忍び生姜 小葱  
 〈食 事〉 鳥賊墨釜飯 鳥賊切り身 枝豆 牛蒡  
 〈吸い物〉 もずく おくら 茗荷  
 〈水菓子〉 シークワーサームース

食後は、大人の雰囲気香るラウンジで贅沢なひとときを

●場所/6階展望レストランオーシャングリル シーガル

パーティタイム営業時間(カラオケも同様)

平日(日曜日～木曜日) 21:00～23:00(ラストオーダー22:30)

金曜日・土曜日 及び 休前日 21:00～24:00(ラストオーダー23:00)



カラオケで2次会もお楽しみ頂けます

8名様用ルーム 1時間料金 3,085円

25名様用ルーム 1時間料金 5,142円

※飲食代については別途費用となります。



# 小名浜オーシャンホテル&ゴルフクラブ

〒971-8183 福島県いわき市泉町下川字大畑17

Tel.0246-56-3311 Fax.0246-56-3310 <http://www.onahama-ocean.com>

