

今なら料理内容
グレード
UP!



※画像はイメージです



国賀荘



リゾ隠岐ロザージュ



隠岐シーサイド
ホテル鶴丸

御品書き

- 一、あわびのしゃぶしゃぶ
- 二、魚介類のお刺身盛り合わせ
- 三、黒磯牛
- 四、魚の煮付け
- 五、ヒオウギ貝
- 六、サザエの焼き物
- 七、茶碗蒸し
- 八、岩海苔のおにぎり
- 九、酢の物
- 他 地元で出来た物
(旬の物)等

グレードアップ内容

- ・黒磯牛を隠岐牛へ変更
- ・岩ガキの追加

宿を一つお選び下さい

西ノ島町

国賀料理プラン

大人 22,000円^{税込}
小人 14,400円^{税込}



※画像はイメージです

御品書き

- 一、海鮮珍味 大山鶏の西京焼き
- 二、白ばい貝エスカルゴ風
- 三、お造り盛り合わせ(桶盛り)
- 三、海鮮朴葉焼き
- 四、隠岐地魚 黒磯しゃぶ
- 五、しまね和牛ローストビーフ
- 六、茶碗蒸し 柚香館
- 七、隠岐もずく酢
- 八、海鮮炊き込みご飯
- 九、あかもく赤だし
- 十、旬果盛り合わせ



羽衣荘

桶盛海鮮会席 プラン

大人 24,000円^{税込}
小人 15,400円^{税込}

隠岐の島町

海鮮石焼プラン

大人 23,000円^{税込}
小人 14,900円^{税込}



※画像はイメージです

御品書き

- 一、もずく酢 白バイ貝の
ピーマン味噌和え
- 二、勘八、鯛、白バイ貝のお造り
- 三、海鮮石焼(栄螺・白バイ貝・
烏族・ひおうぎ貝・野菜)
- 四、ひおうぎ貝と摘み菜の天婦羅
- 五、沖めばるの煮付け
- 六、茶碗蒸し
- 七、隠岐産藻塩米のご飯
- 八、あかもくのお吸い物
- 九、茗荷の漬物
- 十、デザート 季節の果物



あいらんどパークホテル

御品書き

- 一、ホタルイカの沖つけ ホッキ貝の
酢味噌がけ かに味噌豆腐
- 二、勘八・鯛・白イカ・サザエのお造り
- 三、鯛と若布のしゃぶしゃぶ
- 四、鯛のあら煮
- 五、隠岐そば
- 六、茶碗蒸し
- 七、うるめいわしと野菜の天ぷら
- 八、もずく酢
- 九、海鮮釜飯
- 十、亀の手
- 十一、漬物
- 十二、デザート



ホテル海音里

ローソク島 海鮮会席プラン

大人 23,000円^{税込}
小人 14,900円^{税込}



※画像はイメージです

隠岐の島町

料金表 ※全て税込価格です。

プラン名	1泊2日	2泊目追加料金
国賀料理プラン	大人 22,000円 ^{税込} 小人 14,400円	大人 18,500円 ^{税込} 小人 12,900円
しまどれ海鮮会席 桶盛海鮮会席	大人 24,000円 ^{税込} 小人 15,400円	大人 20,500円 ^{税込} 小人 13,900円
海鮮石焼プラン	大人 23,000円 ^{税込} 小人 14,900円	大人 19,500円 ^{税込} 小人 13,400円
ローソク島海鮮 会席プラン	大人 23,000円 ^{税込} 小人 14,900円	大人 19,500円 ^{税込} 小人 13,400円

注意事項

- ・仕入れ状況により料理内容が変わる場合があります。
- ・全プランともに、大人2名様からのご予約となります。
- ・添乗員は同行しません。
- ・このプランに観光料金は含まれておりません。
- ・お客様ご自身で手配、予約をお願いいたします。
- ・高速船レインボージェットをご利用の場合は別途
急行料金レインボージェットが必要となります。

ハイシーズン等の追加料金について

土曜日、祝前日の場合	7月20日～8月9日の場合
大人 1,000円 UP 小人 700円 UP	大人 2,000円 UP 小人 1,400円 UP

隠岐の島町

しまどれ海鮮 会席プラン

大人 24,000円^{税込}
小人 15,400円^{税込}

御品書き

- 一、海鮮珍味 白ばい貝のジェノバ焼き
袱紗焼き 手長海老艶煮
空豆塩蒸し 穴子八幡巻き
- 二、旬のお造り盛り合わせ 七種
栄螺・白ばい貝・赤海老
間八・鮪・地鰻・隠岐岩牡蠣
- 三、地獲れ海鮮と地野菜の宝菜焼き
栄螺・紅ずわい・猛者海老・地魚
丸十蜜煮・筍・煮抜き玉子
- 四、和牛の豆乳しゃぶしゃぶ
- 五、豚角煮玉締め
- 六、日扇貝の柚子胡椒ジュレ掛け
- 七、海鮮炊き込み御飯
- 八、あかもくの赤出汁
- 九、お漬物二種
- 十、蔵餅と旬果盛り合わせ



隠岐プラザホテル



※画像はイメージです