

スペシャルプラン

志摩三昧

志摩が
ウイルスが
贈る！

志摩ならではの
伊勢海老・サザエ・鮑
松阪牛を使った豪華料理プランです。



(写真はイメージです)

*特別料理の写真は2人前です。
他の料理の写真は1人前です。

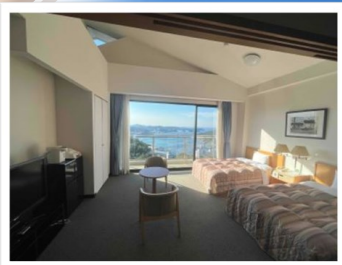
- 食前酒 梅酒
- 先附 秋鮭翅漬
- 前菜 秋刀魚味噌煮・青さのり豆腐・椎茸寄せ
- 特別料理 伊勢海老・サザエのお造り・鮑酒蒸し
勘八・鮎・天使の海老の豪華盛り合わせ
- 焼物 鯛の袖庵焼き
- 台物 松阪牛のすき焼き・野菜一式
- 蓋物 松茸錦秋饅頭
- 蒸し物 ふかひれ入茶碗蒸し
- 揚物 海老アーモンド揚げ
- 食事 三重県産コシヒカリ・赤出汁・香物
- 水物 栗プリンとアイス

お品書き

(伊勢海老・サザエ・鮑は食材の仕入れ状況により、
伊勢志摩産でのご用意が出来ない場合がございます)

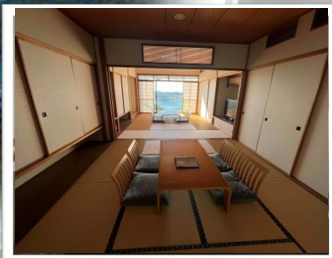
情報

【客室の一例とお部屋からの景色】



客室のご紹介
定員6名8畳和室とセミダブルベッドの
タイプです。

客室のご紹介
定員各8名の和室です。家族連れに人気
のお部屋です。



【宿泊期間】

2023年11月2日(木)～

2024年3月31日(日)

【1泊2食付】お一人様

¥12,100

(税込み)



お問い合わせは

コンパス予約センター

0470-76-0170

【営業時間】 平日・土曜日10:00～17:00

【休業日】 日曜日・祝日・年末年始



ご予約は

Webまたは、WELBOX予約センター

【富士通専用ダイヤル】 0120-422-290

【営業時間】 10:00～21:00

【休業日】 全日(年末年始除く)