

源泉8本! お部屋のお風呂も室内プールも天然温泉!

ホテル

ラヴィカワ山良

Ravie Kawayama

牛肉と海鮮鉄板焼き

海鮮会席プラン

鮑陶板焼き
レモンバター

金目鯛煮付け

本日のお造り4種盛り

飲み放題を
追加の場合
(2時間)
プラス 3,300円

お品書き

デザート	留庵	食事	鉄板	煮物	洋物	揚げ物	お造り	小鉢	食前酒
お楽しみデザート	あおき味噌汁	炊込み御飯 又は 自飯 二種盛り	有頭海老・自身魚 敷野菜(キャベツ玉葱しめじ・輪切りピーマン)玉葱ドレ	鮑陶板焼き レモンバター	若鶏と野菜のチーズグラタン焼き インカの目覚め・イタリアン野菜・チーズ	海老天ぶら、オクラ串揚げ、蓮根天ぶら、 ほぼ空豆、ピーマン	本日のお造り4種盛り 妻一式 山葵 (まぐろ)(金目鯛)(桜海老) 又は(生しらす)(お茶鯛)又は(勘八)	季節の小鉢 季節の前菜	美味しい梅酒

※料理内容は季節により異なる場合がございます。

オプション
追加料理

アジ叩き姿造り

1,650円



活はまぐり陶板焼き

2,200円



フランス産伊勢海老鬼瓦焼き

2,200円



金目鯛鮑煮付け炙り寿司5貫

1,650円



地鶏ハラミ炭火焼き

1,650円

10名様より

伊豆の海の幸を存分に楽しむ12品のお料理

お一人様
4名以上

15,400円

宿泊料金

(1泊2食付/1名様)

	4名以上	3名1室	2名1室
通年	15,400円	16,500円	17,600円
金・日	16,500円	17,600円	18,700円
休前日	19,800円	20,900円	22,000円

本館セントラル・イースト館
グランシャトー館は、お一人様1,100円増しになります。

露天風呂

大浴場

※価格は消費税込になります。入湯税は別途300円となります。

※飲み放題(2h)を追加した場合は上記料金より3,300円プラスとなります。

※2026年4月1日より上記料金に改定上。

◆上記プランは10名様より承ります。

◆団体プラン設定除外日⇒4/28~5/6・8/8~8/15・12/27~1/3

◆飲み放題種類⇒ビール・焼酎・日本酒・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンク

◆添乗員8,800円(同食の場合11,000円) 乗務員11,000円。入湯税300円は別途。

◆宴会場は原則(ご希望がない限り) 量に椅子・テーブル宴会になります。

◆春休み・夏休み期間については料金を変更しますのでご相談下さい。