

ホテルラヴィエ川良 日帰りプラン



伊豆の潮騒 プラン

お一人様 **3,300円** (税込)

造り：本日のお造り3種盛り
揚げ物：海老天婦羅、穴子天婦羅、地場野菜の天麩羅 山葵塩
煮物：桜海老新丈饅頭、野菜の炊合せ、青味、季節の麩
温物：桜海老の茶碗蒸し 銀鮎掛
台物：華味鶏焼、有頭海老、季節の焼き野菜添え 野菜ドレッシング

鍋物：海鮮魚々しゃぶ(赤魚、真烏賊、水菜、えのき)ポン酢
食事：季節の炊込み御飯
お新香：二種盛り
止椀：海苔の味噌汁
デザート：杏仁豆腐 みかん

●季節・天候など食材事情により、一部変更となることもございます。予めご了承くださいませ。
 ●10名様より承ります。●温泉入浴無料(タオル・バスタオル代別)
 ●昼食のみとさせていただきます。●入湯税別150円

伊豆の荒磯 プラン

お一人様 **5,400円** (税込)

食前酒：美味しい梅酒
小鉢：季節の小鉢
前菜：季節の前菜
お造り：本日のお造り4種盛り 裏一式 山葵(まぐろの小角1貫)(金目鯛)(桜海老)又は(生しらす)(お茶鯛)又は(勘八)
揚げ物：海老天ぷら2本、蓮根天ぷら1ヶ、季節の野菜1ヶ、獅子唐1本、山葵塩
洋物：若鳥と海鮮グリルとまとチーズ焼き 野菜添え(揚げ茄子 じゃが芋 ブロッコリートマト チーズ)

煮物：金目鯛煮魚 付け合わせ野菜
陶板焼き：活け鮑踊り焼き レモンバター
鉄板焼き：牛肉と海鮮鉄板焼き 牛肉2枚 有頭海老 白身魚 帆立 キヤベツ 玉葱 パプリカ しめじ 輪切りピーマン 玉葱ドレ
食事：桜海老炊込みご飯
お新香：二種盛り
留椀：あおさ味噌汁
デザート：杏仁豆腐 みかん クコの実 ブルーベリーソース掛け

●季節・天候など食材事情により、一部変更となることもございます。予めご了承くださいませ。
 ●10名様より承ります。●温泉入浴無料(タオル・バスタオル代別) ●入湯税別150円



40人集まれば40種類ビュッフェでご昼食、ご夕食

40種ビュッフェプラン

お一人様 **3,850円** (税込)~

4種の中華蒸籠、地魚もたっぷり鮮度抜群のお刺身、6種の握り寿司、揚げ物、パスタ、デザートなど基本プランは40種類、ご予算に合わせ品数やお料理をグレードアップ。

●温泉入浴無料(タオル・バスタオル代別) ●入湯税別150円



※写真はイメージです。



細野高原大すすきヶ原



中伊豆の紅葉



日本桜百景大室山さくらの里



河津さくら祭り



お申し込み・お問い合わせは