

夏の宴會

夏を感じる、ちよつぴり贅沢な食材を揃えました

2024年
8月31日(土)迄

2名様より
承ります

個々盛り対応
承ります

※表示価格は税込みです

松阪牛と海鮮を堪能！
松阪牛冷しやぶと
海鮮コース



〈全7品〉
季節の旬菜
海鮮五種盛り
松阪牛冷しやぶ
浅利と海老の海鮮かき揚げ
帆立貝と真鯛の香草焼
いくらとサーモンの
海鮮ちらし寿司
デザート

入館料込 6,480円
お一人様
90分飲み放題付で8,280円



〈全6品〉
季節の旬菜
サーモンと
伊勢真鯛のカルパッチョ
クレソンと牛タンの
あごだししゃぶしゃぶ
串揚げ盛合せ
鰻とろ蕎麦
デザート

ヘルシーなお鍋で元気をチャージ！
クレソンと
牛タンの
だししゃぶコース

入館料込 4,880円
お一人様
90分飲み放題付で6,680円

コース飲み放題

90分 / 1,800円
120分 / 2,400円

※120分では「ノンアルコールビール」「ワイン(白・赤)」が加わります。

コース予約特典
湯〜とぴあ宝入館料 ▶ 無料

料理長のおもてなし創作会席

※写真はイメージです

旬菜
お造り
焼き物
台の物
変わり皿
揚げ物
蒸し物
お食事
デザート

前日までにご予約ください
お一人様 7,800円〜(全9品)

宴会コースの他、旬のおすすめメニュー、グランドメニューもございます

	平日	土日祝	
大人	2,400円	2,800円	深夜割増料金 (全日2:00~) 2,400円
小人	600円(タオル・館内着なし)		
夕方5時~	大人: 1,200円 (館内着別途230円)	大人: 1,400円 (館内着別途230円)	

◆シニアデー/毎週月・水曜日...60歳以上のお客様は1,200円
※シニアデーの割引には身分証明書が必要です。※祝日は対象外です。

宴会コースご予約のお客様は
湯〜とぴあ宝入館料が
無料でご利用いただけます。

※タオルセット付、館内着は別途230円必要となります。
※26時以降は深夜割増料金2,400円が加算されます。