



秋を感じる、ちよつぴり贅沢な食材を揃えました

秋の宴会

2024年
9月1日(日)より

2名様より
承ります

※表示価格は税込みです

松阪牛と秋の味覚を堪能！

松阪牛
きのこしゃぶしやぶと
海鮮コース



前日迄にご予約ください

※写真はイメージです

〈全7品〉
季節の旬菜
海鮮盛り合わせ
松阪牛と舞茸の
あごだしつゆしゃぶ
九条ねぎと白身魚の
ホイル焼き
穴子とゴーダチーズ茶碗蒸し
戻り鰹すし
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

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**



当日承ります

※写真はイメージです

牛タンとさくらポークを食べ比べ！
牛タンと
さくらポーク
鍋コース

〈全7品〉
季節の旬菜
鮮魚盛り合わせ
牛タンとさくらポークの
秋野菜鍋
銀だら西京焼き
海老と小柱きのこかき揚げ
米沢牛時雨茶漬け
デザート

入館料込 **4,880円**
お一人様
90分飲み放題付で6,680円

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

年中無休
24時間営業
無料駐車場500台完備
名古屋スバリゾート
湯とぴあ宝
〒457-0058 愛知県名古屋南区前浜通1-9
TEL (052) 611-1126
湯〜とぴあ宝 検索

	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。