

【1泊2食プラン】
淡路島創作料理コンテスト
最優秀賞記念プラン 創作会席『竹取物語』

◆お献立◆

- 一、梅酒
- 一、季節の前菜
- 一、鯛・八町・鮪・栄螺・烏賊のお造り
- 一、清水仕立て
- 一、サイコロ牛肉フライ敷きソース
- 一、明石蛸のカルパッチョ
- 一、鯛飯の和風ドリア(青竹焼)
- 一、止椀
- 一、香の物
- 一、季節のフルーツ

価格 平日15,000円 休前日18,000円
(税・サ込・入湯別)

チェックイン15:00 チェックアウト10:00

客室はオーシャンビューの和室
+2,100円で特別フロア『波の音』・
最上階和洋室



最上階和洋室



特別フロア『波の音』



鯛飯の和風ドリア

淡路島名物の鯛の釜めしを青竹に詰め、白味噌を加えたホワイトソースをかけて香ばしく焼き上げた逸品。

郷土性・味・見栄え・創造性を基準に評価され『淡路島観光協会主催 第10回淡路島創作料理コンテスト』にて最優秀賞を受賞いたしました。

通常の宿泊プランでも、1800円(税別)にて別注可能。

【日帰りプラン】
淡路島創作料理コンテスト
最優秀賞記念プラン 創作ミニ会席『KAGOYA姫』

◆お献立◆

- 一、季節の前菜
- 一、新鮮お造り2種盛り
- 一、牛蒡牛肉巻
- 一、小鉢
- 一、鯛飯の和風ドリア(青竹焼)
- 一、オニオンスープ
- 一、香の物
- 一、季節のフルーツ

価格 3,500円(税サ込)

11:30~15:00のうち2時間

入浴料含む ※2名様より承ります



大浴場



露天風呂

この件に関するお問い合わせは
淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ 担当・黒田・藤野までお願いいたします。

TEL(0799)23-1212

FAX(0799)22-5823