美舟 2024 プラン

※写真はイメージです。写真の鯛姿造りは4名盛り、大あさりは2名盛りになります。
季節により多少料理内容、器等変更する場合もございます。ご了承ください。

※季節の一品は、（煮物、たこぶつ、魚マリネ）等、季節により変わります。
※強肴の一品は、仕入れ状況（魚）により煮魚または焼き魚になります。ご了承ください。

お献立

- 旬菜彩々
- 海鮮サラダ
- エビフライ
- 季節の一品（写真は大浅利）
- 鯛姿造り（人数盛り）
- 小船盛り（一人一艘）
- 煮魚又は（焼き魚）
- 香の物
- 汁　物
- 美浜産こしひかり
- デザート

※季節の釜めしは朝食になります。

4名1室利用〈一泊二食付き〉　平日（日曜日～金曜日）

大人
1名様料金 **14,300円（税込）**

※部屋タイプにより料金がことなります。ご確認ください。

1室利用人数	お1人様料金（税込）
3名1室利用	16,500円（税込）
2名1室利用	18,700円（税込）

【宿泊プラン】
お部屋は、和室12.5畳（4階・5階）オーシャンビュー
土曜日・休前日は、プラス4,400円（税込）になります。
※年末年始・GW・特日などは、除外日になります。

おすすめ追加料理

◆全て税込料金です。仕入状況により提供できない場合もございます。

伊勢えび造り
7,700円(税込)
※大きさによって価格が変動します。

あわび踊り焼き
3,300円(税込)

タイラギ貝造り
2,200円(税込)

国産黒毛和牛ステーキ
2,750円(税込)

※大人10名以上で個室宴会となります。大人9名以下の場合はお食事処「小波」もしくは大広間でのご用意となります。大人9名以下で個室宴会ご希望の場合はお部屋代5,500円（税込）が必要になります。（イス席がご希望の方はご予約時にお問い合せ下さい。）

知多半島先端／師崎（もろざき）
国際観光ホテル整備法登録旅館

活魚の美舟（みふね）

〒470-3503 愛知県知多郡南知多町師崎
TEL.0569-63-2200 FAX.0569-63-2230
http://www.ikeuo-mifune.co.jp