

愛知県 知多半島 南知多



～お品書き～

食前酒 果実酒
前 菜 季節の小鉢
枕替え 季節の土瓶蒸し
お造り 大杯盛り（写真は2名様盛り）
姿造り 鯛活き造り（写真は4名様盛り）
台 物 国産黒毛和牛ステーキ
（又は、あわび料理）
揚 物 季節の揚物
強 肴 季節の一品
食 事 季節のご飯
留 椀 本日の汁物
香の物 お漬物
水菓子 デザート

貴船～きふね～

35,200円(税込)

一泊二食付き（平日）お一人様

※写真はイメージです。季節により料理内容・器を変更する場合がございます。ご了承ください。

休日は、4,400円(税込)プラス

※除外日：GW・お盆・お正月・特日

最上階客室『ベッドルーム』

お風呂『半露天風呂付き客室』

お食事『専用個室処』



特別室・『和洋室・半露天風呂付き』53㎡

2022年1月リニューアル客室の設備

- ・お食事は、お部屋の向かい側に個室の専用お食事処を用意
- ・ベッドはシモンズ社製を採用いたしました。
- ・無線LAN配備 (FREE Wi-Fi)
- ・ユーチューブ視聴可能大型テレビ

〒470-3503 愛知県知多郡南知多町師崎

活魚の美舟

TEL:0569-63-2200 FAX:0569-63-2230

Mail: ikeuo@ipc-tokai.or.jp

活魚の美舟特公式ホームページ

QRコード

