

愛知県 知多半島 師崎



（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 季節の盛り合わせ

※（写真は名様盛り）

台物 国産黒毛和牛ステーキ

※（又は、あわび料理）

強肴 季節の一品

揚物 季節の揚物

蒸し物 本日の蒸し物

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

島船 ~しまふね~

23,100円(税込)

2名1室利用 一泊二食付き（平日）お一人様

休前日は、4,400円(税込)プラス

※除外日：GW・お盆・お正月・特日

※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。

お部屋50㎡『ツインベッドルーム』

最上階客室『オーシャンビュー』

お食事『食事処・さざなみ』



伊勢湾一望客室『客室からの景色』

2022年1月リニューアル客室の設備

- ・お食事は、2階食事処「さざなみ」
- ・お部屋は、最上階「7階フロア」
- ・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

活魚の美舟特ホームページ

QRコード

