



お食事のご案内 春

受付期間：6月末日まで

① 『但馬牛しゃぶしゃぶコース』

※2名様より承ります

- ・前菜 鴨ロースサラダ
- ・造里 鮮魚3種盛り
- ・酢物 季節の魚の南蛮漬け
- ・鍋物 但馬牛しゃぶしゃぶ
- ・御飯 但馬産コシヒカリ
- ・香物 2種盛り合わせ
- ・甘味 季節のデザート

お部屋食/お一人様

11,000円(税込)



※画像はイメージです

② 『選べる一品+お造り増量 アップグレードコース』

※2名様より承ります

選べる一品

【但馬牛陶板焼き】 or 【鮑陶板焼】 or 【茹で紅ズワイガニ】

※大人のお客様1名様おひとつ

- ・前菜 但馬牛ローストビーフ・カニ寿司
- ・造里 鮮魚5種盛り合わせ
- ・鍋物 豆乳海鮮鍋（蛤・海老・白身魚等）
- ・煮物 角煮（豚・小芋・煮玉子）
- ・御飯 但馬産コシヒカリ
- ・香物 2種盛り合わせ
- ・甘味 季節のフルーツ・カットケーキ



お部屋食/お一人様

9,900円(税込)



※画像はイメージです

③ 『美味少量会席』

お部屋食/お一人様

6,600円(税込)

- ・松花堂 湯葉琥珀寄せ・但馬牛ローストビーフ
酢の物・バイ貝旨煮焼魚
- ・造里 鮮魚3種盛り
- ・台物 但馬牛陶板焼き
- ・蒸物 海老真丈 蟹身餡かけ
- ・揚物 河豚の天ぷら
- ・止椀 なめたけ汁
- ・御飯 但馬産コシヒカリ



※画像はイメージです

④ 朝食

お一人様

2,200円(税込)

地元産の食材を使用した地産地消の和食セットを会場食にてご用意いたします。



※画像はイメージです

- お部屋食の定員は6名様までとなります
- アレルギー等ございましたら、お申し付けください
- その日の仕入れにより内容は変わります
- 予めご予約頂きますようお願いいたします
- 仕入れ状況により献立内容及び価格等は変更する場合がございます

○グループの皆様、
同一メニューでのご注文を承ります

ご予約・お問い合わせ

レイセニット城崎スイートVILLA

PV城崎

0570-081-076

※ご予約の際「リロバケーションズ」とお申し付けください

- ※本企画は、プラン料金とオーナー利用料金、ポイントの消化がございます。
- ※既に、満室の場合はご容赦ください。
- ※本プランは、宿泊希望日の3日前までにご予約をお願いいたします。
- ※キャンセル・日程変更の場合は、以下のキャンセル料及びポイント消化が発生します。
キャンセル規定 キャンセル料 前日50% 当日100%
キャンセルポイント 宿泊日の前日から起算して6日前より 100%
- ※本プランは諸事情により予告なく変更及び終了することがあります。