



海と山が香る勝浦の地で、旬を贅沢に

房総の味プラン

海と山が香る勝浦の地で、旬を贅沢に

ふかしお

金目鯛と和牛で彩る極上会席

- 食前酒 季節の果実酒
- 前菜 旬菜 5点盛
- 御造り 旬魚 5点盛
- 焼物 千葉県産和牛石焼き
- 冷鉢 冷製茶碗蒸し
- チヨイス 金目鯛(姿煮、塩焼き、刺身)
- 御食事 海老の釜飯
- 御椀 浅利の味噌汁
- 漬物 2点盛
- 水菓子 三日月ゼリー

平日 10名様以上

お一人様 **19,800円** (税別)



金目鯛は調理法を選べます

(姿煮、塩焼き、刺身、しゃぶしゃぶ)

姿煮



塩焼き



刺身

裏面のお問い合わせ先よりご予約ください

※各プランは税サ込、入湯税別(150円)となります。

※お部屋は定員までのご利用となります。

※休前日はお一人様3,300円UPとなります。

※時期により料理内容、器が変更になる場合がございます。

2026

3/1日~7/17日

金 まで



わかしお

鮪や鯛と鮑料理が薫る雅な膳

- 食前酒 季節の果実酒
- 前菜 旬菜 5点盛
- 御造り 旬魚 3点盛
- 陶板 鮫さんが焼き鮓
- 温物 豚角煮茶碗蒸し
- 冷皿 鯉土佐造り
- 揚物 パコラ(インド風天ぷら)
- チヨイス 鮑オイスター煮/和牛陶板焼き
- 御食事 海老の釜飯
- 御椀 浅利の味噌汁
- 漬物 2点盛
- 水菓子 三日月ゼリー

平日 10名様以上

お一人様 **14,300円** (税別)



あさしお

鮪・鯛・烏賊と旬を贅沢に味わう

- 食前酒 季節の果実酒
- 前菜 旬菜 3点盛
- 御造り 旬魚 3点盛
- 陶板 よだれ鶏
- 温物 茶碗蒸し
- 揚物 パコラ(インド風天ぷら)
- 煮物 筍饅頭、わかめ餡
- 御食事 海老の釜飯
- 御椀 浅利の味噌汁
- 漬物 2点盛
- 水菓子 三日月ゼリー

平日 15名様以上

お一人様 **12,100円** (税別)

団体プラン ディナーバイキング

30名様以上より承ります。

お一人様 平日 **12,100円** (税別)

夕食時 **飲み放題**

生ビール・焼酎・ウイスキー
日本酒・ワイン・
ソフトドリンク



※各プランは税サ込、入湯税別(150円)となります。
※お部屋は定員でのご利用となります。
※休前日はお一人様3,300円UPとなります。
※写真はイメージとなり時期によりメニューは異なります。



朝食 バイキング

心地よい朝のひとときを
お楽しみいただけるよう、
和と洋のバラエティ豊かな
朝食をバイキング形式にてご
用意いたしております。

お好みの具材を
どんぶりへ



盛り付け例

盛り付け例

全室オーシャンビュー

館内案内

展望温泉

特別なひとときをお届けする、多彩な施設をご用意。
展望温泉をお楽しみいただいた後は、湯上りラウンジでリラックス。

和洋室

特別室

飛天の湯

お土産処

ボウリング

噴水ショー

湯上りラウンジからの夕日

12F 湯上りラウンジ

宴会場

会議場

カラオケ

HMI HOTEL GROUP

のりほ シパークホテル 勝浦

〒299-5225
千葉県勝浦市墨名820(勝浦海岸)
TEL0470-73-1115



お問い合わせはこちらから