

海と山が香る勝浦の地で、旬を贅沢に

房総の味プラン



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。

※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

金目鯛と和牛で彩る極上会席

ふかしお

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
チョイス 金目鯛(姿煮、塩焼き、刺身)
御食事 海老の釜飯
御枕 浅利の味噌汁
漬物 2点盛
水菓子 三日月ゼリ



平日 10名様以上
お一人様 19,800円 (税込)



おさしお

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
焼物 茶碗蒸し
湯物 パコラ(インド風天ぷら)
揚物 笹饅頭、わかめ餡
点物 海老の釜飯
御食事 浅利の味噌汁
御枕 浅利の味噌汁
漬物 2点盛
水菓子 三日月ゼリ



海老の釜飯

平日 15名様以上
お一人様 12,100円 (税込)

鮪や鯛と鮑料理が薫る雅な膳

わかしお

料理を
選べます

ナイス 鮑オイスター煮
湯物 パコラ(インド風天ぷら)
揚物 鮑オイスター煮/和牛陶板焼き
冷鉢 鮑土佐造り
湯物 豚角煮茶碗蒸し
御造り 鯉さん焼き
前菜 旬菜5点盛
御造り 旬魚3点盛
焼物 鯉さん焼き
湯物 鯉さん焼き
漬物 2点盛
水菓子 三日月ゼリ

平日 10名様以上
お一人様 14,300円 (税込)

飲み
放題

①ほろ酔いコース

日本酒・ビール・焼酎・ソフトドリンク

120分

お一人様 2,750円 (税込)

飲み
放題

②のんべえコース

日本酒・ビール・焼酎・ウィスキー・ソフトドリンク

120分

お一人様 3,300円 (税込)

【コンパニオン】2名より承ります

120分

19,250円/1名 (税込)

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

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。

展望温泉

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

三日月ホテル 勝浦

〒299-5225
千葉県勝浦市墨名820(勝浦海岸)
TEL 0470-73-1115



お問い合わせはこちらから