

団体・グループ宿泊プラン

【販売期間】 2025年4月1日～2026年3月31日

【除外日】 7/26～8/24・12/27～2026.1/3

※宿泊は定員までのご利用となります。
※休前日はお一人様2,200円UPとなります。
※季節により料理内容、器が変更になる場合がございます。
※高齢者割引・障がい者割引・エキストラベッド割引は対象外です。



華

Hana

10名様以上

平日1泊2食付 お一人様

18,920円 (税込)

- 前 菜 季節の彩り前菜7点盛り
- お造り 海の恵み盛り合わせ
鰹姿造り、鮪、勘八、白身、烏賊、妻物一式
- 陶 板 鮑と季節の野菜陶板焼き
- 強 肴 ローストビーフ 季節の野菜添え
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 中 皿 房州産伊勢海老サラダ
- お食事 握り寿司3貫、細巻、甘酢がり
- 留め椀 赤だし、豆腐、三つ葉
- 水菓子 季節のデザート



葵

Aoi

10名様以上

平日1泊2食付 お一人様

17,105円 (税込)

- 前 菜 季節の彩り前菜6点盛り
- お造り 海の恵み盛り合わせ
鮪、勘八、白身、烏賊、妻物一式
- 焼 物 帆立貝黄金焼き、牛肉山椒煮、雲丹椎茸、はじかみ
- 陶 板 九十九里名物 蛤浜焼き3個
- 蒸し物 茶碗蒸し、海老、鶏肉、銀杏、椎茸、三つ葉、銀鮓
- 揚げ物 裏白椎茸、季節の野菜饅頭、青味、天つゆ
- お食事 握り寿司3貫、細巻、甘酢がり
- 留め椀 赤だし、豆腐、三つ葉
- 水菓子 季節のデザート



雅

Miyabi

10名様以上

平日1泊2食付 お一人様

15,290円 (税込)

- 前 菜 季節の彩り前菜6点盛り
- お造り 海の恵み盛り合わせ
鮪、勘八、白身、烏賊、妻物一式
- 焼 物 目鯛の西京焼き、雲丹椎茸、はじかみ
- 陶 板 房総ポーク陶板焼き、南瓜、人参、椎茸、
ピーマン、ボン酢
- 蒸し物 茶碗蒸し、海老、鶏肉、銀杏、椎茸、三つ葉、銀鮓
- 揚げ物 裏白椎茸、季節の野菜饅頭、青味、天つゆ
- お食事 千葉県産 多古米
- 香の物 季節の3種盛り
- 留め椀 赤だし、豆腐、三つ葉
- 水菓子 季節のデザート



国民宿舎 サンライズ九十九里
TEL 0475-76-4151
FAX 0475-76-4908
〒283-0114
千葉県山武郡
九十九里町真亀4908

120分飲み放題コース

3,300円 (税込)

- ビール ■日本酒 ■ウィスキー■焼 酎
- ワイン ■梅 酒 ■ソフトドリンク

※お飲物はサービス料10%加算となります。