



月見草の間

四季折々を楽しむ、サンライズ九十九里のおもてなし

レストランはまゆう



千葉県の大 地 と 房 総 の 海 が 育 ン だ 旬 の 恵 を ご 賞 味 く だ さ い 。

Please enjoy the blessings of the four seasons



華

Hana

海と山の幸の上質な味わい
五感に響く特別なひとときを

お一人様 8,800円

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
鮎姿造り、鮎、鰻八、白身、烏賊、妻物一式
陶 板 鮎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 桃 赤だし、豆腐、三つ葉
デザート 季節のデザート



葵

Aoi

彩豊かで格別な味わいに舌鼓

お一人様 7,150円

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
鮎、鰻八、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、銀鮎
揚 げ 物 寒白椎茸、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 桃 赤だし、豆腐、三つ葉
水 菓 子 季節のデザート



雅

Miyabi

美味しさに心踊る時をリーズナブルに

お一人様 5,500円

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
鮎、鰻八、白身、烏賊、妻物一式
焼 物 目黒の西京焼き、雲丹椎茸、はじかみ
陶 板 房総ボーク陶板焼き、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、銀鮎
揚 げ 物 寒白椎茸、季節の野菜饅頭、青味、天つゆ
お 食 事 千葉県産 多古米
留 め 桃 季節の3種盛り
香 の 物 赤だし、豆腐、三つ葉
水 菓 子 季節のデザート

団体昼食

人との集い、楽しい思い出
九十九里の郷土料理と海の幸
優雅で特別な時間をお楽しみください



海

Umi

3,630円

口 取 り 九十九里郷土料理
お 造 り 鰯胡麻漬け、背黒鰯フライ、金目鯛焼煮
海 の 恵 み 5 点 盛 り
鮎姿造り、鰯なめろう、その他いろいろ
焼 物 九十九里名物 蛤浜焼き
蒸 し 物 茶碗蒸し 銀鮎
お 食 事 千葉県産 多古米
留 め 桃 味噌汁
香 の 物 塩漬
デザート 季節のデザート



汐

Ushio

2,970円

口 取 り 九十九里郷土料理
お 造 り 鰯胡麻漬け、背黒鰯フライ、ながらみ
海 の 恵 み 4 点 盛 り
鰯なめろう、妻物一式
焼 物 九十九里名物 鰯さんが焼き
お 食 事 千葉県産 多古米
留 め 桃 味噌汁
香 の 物 はりはり漬け
デザート 季節のデザート



波

Nami

2,200円

口 取 り 九十九里郷土料理 鰯胡麻漬け、ながらみ
お 造 り 海の恵み3点盛り 鰯なめろう、その他いろいろ
蒸 し 物 茶碗蒸し、銀鮎
揚 げ 物 背黒鰯フライ
お 食 事 千葉県産 多古米
留 め 桃 味噌汁
香 の 物 塩漬
デザート 季節のデザート

お 飲 物		Various Drinks	
ビール(中ビン)	990円	焼酎/芋・麦(ボトル)	3,500円
日本酒(一合)	600円	ワイン(720ml)	3,500円
冷酒(300ml)	1,100円	ソフトドリンク (オレンジ・コーラ・ウーロン茶)	500円
※お飲物についてはサービス料10%加算となります。			

飲み放題	120分/3,300円
■ 瓶ビール ■ ウイスキー ■ 焼酎 ■ 日本酒 ■ ワイン ■ 梅酒 ■ ノンアルコールビール ■ ウーロン茶 ■ オレンジジュース ■ コーラ ■ ジンジャーエール	
※お飲物についてはサービス料10%加算となります。	



ご宴会に華を添える 一品料理

九十九里特選
舟盛り

5名盛

16,500円



お寿司

4~5人前

5,500円

A la Carte menu

◇ 焼 蛤 (5個) 3,950円
◇ 蛤 酒 蒸 (5個) 3,950円
◇ 九十九里郷土料理コーナー
10人前~ 13,200円
◇ ローストビーフ
1人前 1,320円

※全て税込価格となります。

※10名様よりご利用いただけます。 ※舟盛り・一品料理はご予約となります。 ※ご宴会時間は開始より2時間となります。 ※送迎につきましてはご相談ください。
※飲食代についてはサービス料10%加算となります。