

オープンキッチンで出来立てお料理

詩季バイキング

リニューアル!

★ 2020年4月1日～スタート! ★



新コーナー **鳥羽台所** 誕生



鳥羽台所 (とばきっちゃん) メニュー一例

- 【神島】
海鮮カラダ寿司
秋刀魚あらめ巻
- 【坂手島】
太刀魚と焼き蔥南蛮和え
- 【答志島】
うたせ海老艶煮
答志さわら香味和え
- 【菅島】
めひび酢
など、季節により様々な
地元料理をご用意いたします。

新・詩季バイキング

イセエビ料理の食べ放題の他、オープンキッチンでアツアツ天ぷらや鉄板焼きをご提供
そして新コーナー「鳥羽台所(とばきっちゃん)」では鳥羽の有人離島のお料理をご紹介します。
鳥羽らしい、鳥羽ならではの料理をお召し上がりください。



4月期間限定

「さくら」プラン

(リニューアルバイキングモニタープラン)

4月1日(水)～4月30日(木)

※除外日4/1(水)、3(金)、11(土)、16(木)、18(土)、22(水)、24(金)、25(土)

ディナーバイキング 営業時間 17:30 ~ 21:00 | ラストオーダー 20:30 |

事前予約制

料金 お一人様 大人 ~~7,500円~~ → **3,000円**

小人(小学生) 2,000円

幼児(3~5歳) 900円

「安心バイキング」

ただいま鳥羽シーサイドホテルでは新型コロナウイルス感染防止及び安全確保のため、従来のお客様ご自身によるセルフサービス方式から、衛生管理をしたホテルスタッフによる食器への盛り付けサービス(カフェテリア方式)に変更させていただいております。
※状況によりご提供方法は変更させていただく場合がございます。



■「さくらプラン」とお申し付けください。

湯めぐり海百景
鳥羽シーサイドホテル

【予約専用】 (9:00 ~ 19:00)
0599(25)8181

〒517-0021 三重県鳥羽市安楽島町 1084 番地