

あんこう鍋

10月中旬～3月末

時間内で
ご入浴もサービス!

●個室であんこう日帰りプラン

お一人様 **5775円** (税・サービス料込)

ご利用基本時間

- ・昼の部 11時～15時
- ・夜の部 17時～21時
(内2時間30分まで)

- ・あん肝とあんこうの供酢
- ・近海魚の刺身
- ・あんこうの唐揚げ (特製あんかけ)
- ・あんこう鍋 (おじや付)

※要予約 (前日までに2名様以上でお申し込みください)



●あんこう鍋付き宿泊プラン

(料金各税込)



あんこう鍋におすすめのワインもご用意しております。地酒なども多数ご用意がございます。ご夕食時、お料理と共にお気軽にお楽しみください。

・あんこうグルメプラン

宿泊料金 **12600円** (休前日14700円)

特製あんこう鍋を中心にあん肝とあんこうの供酢やから揚げ等のあんこう料理、更に近海刺身も付いたご夕食をお楽しみいただけます。

・浜懐石夕膳プラン

宿泊料金 **11000円** (休前日13100円)

近海魚の舟盛りと魚介類の海鮮料理を中心に、あんこう鍋をお付けしたプランです。

※あんこう鍋は他のお料理とバランスをとった量になります

・磯懐石夕膳プラン

宿泊料金 **14000円** (休前日16100円)

上舟盛りと磯料理、更にあんこう料理と常陸牛の蒸籠蒸しをお付けした創作フルコースプランです。

※あんこう鍋は他のお料理とバランスをとった量になります

■上記宿泊料金は1室3～4名様ご利用時の料金です。2名様1室利用の際は**1050円増し**となります (年末年始特別料金有)。



あん肝を炒り、そこに3種の味噌を溶く。
そしてこれに鰹と昆布の出汁を加える。
このオリジナルの調理法で作る特製あんこう鍋は、
香り高い味噌風味の奥に、
ふくよかで深みのあるコクが生まれます。

海鮮レストラン浜辺のあんこう料理



特製あんこう鍋

一人前 2600円

鍋の最後はおじやがおすすめてす



おじやセット
330円

春日ホテル1F



営業時間
11時~21時
席数36席



あんこう鍋弁当 3300円



あんこう鍋定食 2900円



特製あんこう天井 1500円



あん肝とあんこうの供酢 2100円

団体様向けあんこう鍋セット

・梅セット 2900円 〈平日限定〉

《あんこう鍋 + 小鉢 + ご飯・香の物》

・竹セット 4200円

《梅セット + 近海魚の揚げ物 + 刺身》

・あんこうグルメセット 5500円

《あんこう鍋 + 近海刺身 + あんこうの供酢 + あんこうの唐揚げ + おじや》



竹セット

団体様におすすめ



あんこう鍋 (一人用鍋)
+ 刺身 + 揚げ物
+ 特製豚の角煮
+ 焼き魚又は煮物
+ ご飯・香の物
の松花堂弁当

あんこう鍋弁当 3300円

(上記料金各税込)

大型バス
4台駐車可



※団体様用セットメニューは8名様以上で承ります
※セットのご飯をおじやになさる場合はプラス210円になります
※団体様用各セットのあんこう鍋は3~6名様用の鍋になります
※会場は個室宴会場 (8~100名様迄) にて90分迄の対応になります

(那珂湊魚市場手前)

磯料理とワインの宿 **春日ホテル**

茨城県ひたちなか市湊本町11-4

TEL 029-262-3164 FAX 029-262-2133

URL <http://www.kasugahotel.co.jp/>