

ご家族・グループ向け



横山大観特別室プラン

平 日	休日・祝日	土曜・休前日
31,900円	33,550円	35,200円

- お料理プランは右記よりお選びください。「あわびグルメプラン」通年、「あんこうグルメプラン」10月～3月
- グレードアッププラン「料理長おまかせプラン」通年〔追加料金3,300円〕
- 表示金額は全てサービス料込、消費税込・入湯税別(150円)の価格です。
- シーズナリティ料金 10月・11月平日▶1,100円追加 10月・11月休日▶3,300円追加 10月・11月休前日▶5,500円追加
それ以外の月は、休日1,650円 休前日3,300円の追加となります。

※こちらのプランは8名様以上が対象になります。ご人数により料金が異なりますのでご相談ください。※料金は全て1名様1泊2食付、サービス料金込、消費税込・入湯税別(150円)の価格です。
※お子様を含めた1室利用は、大人+小学生の合計人数での料金計算となります。(6歳以下のお子様は、合計人数に含めません)



木村武山特別室プラン

平 日	休日・祝日	土曜・休前日
26,400円	28,050円	29,700円

飲み放題
コンパニオン付

呑遊パック 1泊2食付、120分飲み放題、コンパニオン120分付

カラオケは別途
ご用意致します。

雅
コース

お一人様 19,580円 5名様毎に1名
コンパニオン120分付

楽
コース

お一人様 21,780円 4名様毎に1名
コンパニオン120分付

舞
コース

お一人様 23,320円 3名様毎に1名
コンパニオン120分付

華
コース

お一人様 27,720円 2名様毎に1名
コンパニオン120分付

- 表示金額は全てサービス料込、消費税込・入湯税別(150円)の価格です。
- 別館大観荘東館をご予約時指定の場合 10月・11月▶全日2,200円追加、10月・11月以外の月は平日1,100円、休前日・休日は2,200円追加となります。
- シーズナリティ料金 10月・11月平日▶1,100円追加 10月・11月休日▶3,300円追加 10月・11月休前日▶5,500円追加
それ以外の月は、休日1,650円 休前日3,300円の追加となります。



イメージ

昼

食プラン

ー宴会場・コンベンションホールー 8名様以上でご利用可能 (料金はサービス料金込、消費税込)



刺身定食 3,850円



松華堂弁当 3,850円



あんこう鍋定食 6,050円

他各種プランをご用意しておりますのでお問い合わせください。〔日帰り入浴料600円(税込、タオル代別)〕

料理長おすすめ の一品料理

春夏秋冬それぞれ、山海の幸が味わえる五浦。
新鮮な素材に郷土の味を添えておもてなしいたします。



目光の唐揚げ

一人前 1,000円



平潟六子の一木焼き

一人前 1,300円



花園牛の陶板焼

一人前 3,500円



鮑の踊り焼き

一人前 3,500円



磯舟盛り

一隻 20,000円

●お問い合わせはこちら

茨城県立公園・五浦温泉
五浦観光ホテル

五浦観光ホテル

TEL.0293-46-1111(代) FAX.0293-46-5748
〒319-1702 茨城県北茨城市大津町722(北茨城I.C.いわき勿来I.Cより15分)
【東京営業所】TEL.03-3847-5991(代) FAX.03-3847-5993

茨城県立公園・五浦温泉
五浦観光ホテル

美味求真
びみきゅうしん

団体様プランのご案内

8名様以上

期 間

2024年 2025年
4月1日▶3月31日

下記期間は対象外となります。
●4/27～5/5、8/8～8/17、12/27～1/4

老松と奇岩、うちつける太平洋の白波
名勝五浦の海にとけこむような湯にひとり
四季折々の海の幸に舌鼓をうつ





新鮮な幸が器を鮮やかに彩る。

潮騒の膳

お一人様 / 1泊2食付

平日 **16,500円**

食前酒 | 柚子酒
先付 | 旬のもの
造り | その日入荷の物で
煮魚 | 笠子煮付 野菜の煮付
中皿 | トマトコンニャクと鴨ロースサラダ
揚げ物 | 地魚の天婦羅
鍋 | 地元ブランド花園牛の陶板焼き
炊合せ | 季節の野菜と海老
食事 | 季節の食材を使った釜飯
椀 | 渡り蟹の味噌汁
水菓 | 季節のムースと果物



イメージ

さざ波の膳

新鮮なお造り・煮魚・焼き物・釜飯などの
四季折々の五浦の味覚を堪能できるプランです。

お一人様 / 1泊2食付

平日 **14,300円**

食前酒 | 柚子酒
先付 | 旬のもの
造り | その日入荷の物で
煮魚 | 笠子煮付 野菜の煮付
中皿 | トマトコンニャクと鴨ロースサラダ
揚げ物 | 地元目光とししとうの唐揚げ
鍋 | 茨城産ローズポーク陶板焼き(夏)
| 茨城産ローズポーク豆乳鍋(冬)
蒸し物 | 茶碗蒸し
食事 | 季節の食材を使った釜飯
椀 | 清し仕立
水菓 | 季節のムースと果物

イメージ



個人鍋イメージ

あんこうぐるめプラン

10月~3月
限定

鍋・あん肝・共酢・唐揚げを含め、
雑炊でしめをお楽しみ頂ける冬期一番人気のプランです。

※あんこう鍋はあん肝と味噌を和えたものを出汁に使用しています。
※通常は個人鍋での提供。(大鍋の場合はご相談ください。)

お一人様
1泊2食付

平日 **20,900円**



個人鍋イメージ

あんこう鍋付きプラン

10月~3月
限定

10月~3月限定の、旬のあんこうが
お召し上がりいただける特別プランです。
あんこうは茨城県を代表する冬の味覚で、冬場は水温が
低くなることで身が締まり、とても味がよくなります。

※通常は個人鍋での提供。(大鍋の場合はご相談ください。)

お一人様
1泊2食付

平日 **16,500円**

あわびぐるめプラン

通年

鮑のおどり焼きをはじめ、地魚のお造り、
海鮮しゃぶにも鮑を取り入れた贅沢なプランです。

お一人様
1泊2食付

平日 **20,900円**



イメージ

季節のあんこう料理

10月~3月
限定



あんこう共酢

一人前 **1,300円**



あんこう肝

一人前 **1,500円**



あんこう唐揚げ

一人前 **1,800円**



あんこう鍋

一人前 **3,500円**



イメージ

漁火の膳

お一人様 / 1泊2食付

平日 **18,700円**

食前酒 | 柚子酒
先付 | 旬のもの
造り | その日入荷の物で
煮魚 | 金目鯛煮付 野菜の煮付
中皿 | あわびのバター蒸し焼き つけ合わせ
揚げ物 | 地魚の天婦羅
鍋 | 地元ブランド花園牛のしゃぶしゃぶ
炊合せ | 季節の野菜と海老
食事 | 穴子笹巻寿司
椀 | 渡り蟹の味噌汁
水菓 | 季節のムースと果物

全プラン共通



ご年配者や身体の不自由な方にも安心して、
お楽しみいただけるイス・テーブルをご用意した宴会も承っております。

ご宴会飲み放題プラン **120分**
ビール・お酒・焼酎(サワー付)・
ウィスキー・ソフトドリンク
お一人様 **3,500円**

2次会飲み放題プラン **120分**
ビール・お酒・焼酎(サワー付)・
ウィスキー・ソフトドリンク
カラオケサービス テーブルチャージ
お一人様 **3,500円**

会議プラン **120分**
●お茶・おしぼり付
●会場使用料込
お一人様 **1,100円**

コーヒー付
お一人様 **1,650円**

- 全てのコースは、1室4名様以上のご料金です。1室3名様はプラス1,100円、1室2名様はプラス2,200円となります。
- 別館大観荘東館をご予約時指定の場合 **10月・11月全日 ▶ 2,200円追加 10月・11月以外の月は平日1,100円、休前日・休日は2,200円追加となります。**
- シーズンリティ料金 **10月・11月平日 ▶ 1,100円追加 10月・11月休日 ▶ 3,300円追加 10月・11月休前日 ▶ 5,500円追加**
それ以外の月は**休日 ▶ 1,650円 休前日 ▶ 3,300円**の追加となります。

【期間】2024年4月1日(月)~2025年3月31日(月) 【対象】グループ・団体様で8名様以上が対象となります。

※表示金額は全てサービス料込、消費税込・入湯税別(150円)の価格です。

※料理写真はイメージです。季節により料理内容、器など変更させていただく場合もございます。