

ご宿泊プラン 1泊2食付 お一人様料金 (休前日は2,200円UPとなります) ★料金にお飲物は含まれておりません。

料理自慢の宿が自信を持ってお勧めします

- ◆イカ活造り又は 佐賀牛付コース **14,300円～**
- ◆イカ活造り + 佐賀牛 **17,490円～**
- ◆鮑の踊り焼き + 佐賀牛コース **18,000円～**
- ◆イカ活造り + 鮑の踊り焼き + 佐賀牛コース **21,120円～**
- ◆佐賀牛 + 伊勢海老コース **21,120円～**
- ◆イカ活造り + 伊勢海老 + 鮑 + 佐賀牛付 三昧コース **27,170円～**



イカの活造り (2人～4人取り) 伊勢海老の姿造り (2～3人取り)

【休日前ご利用の場合は2,200円UPとなります】

【和洋室ご利用の場合は2,200円UPとなります】

【10畳 + 12畳の二間ご利用の場合は2,200円UPとなります】

【イカ活造りコースのお客様へ】

イカの活造りは季節により価格が上がる場合や「イカの種類」が変わる場合がございます。イカは季節・天候により活きたイカの提供が難しい場合はCAS (キャス) 処理されたイカをご提供しております。CAS処理とは、活きたイカを瞬間冷凍する技術のことでこれにより鮮度を保ったままお客様に提供することが可能です。不漁の場合には、事前にご連絡を差し上げますので、ご理解いただけますと幸いです。

◆飲み放題付きコース 料理 + 飲み放題 (★乾杯からたっぷり120分飲み放題)



飲み放題付き (お一人様価格) 6,600円～

ビール・日本酒・焼酎・酎ハイ・ウイスキー
ワイン・ハイボール・ノンアルコールビール
ノンアルコール・ソフトドリンク・ウーロン茶

【サビアテ】クレジットカード支払い対象外となります。

◆ご予約、ご利用時は下記内容を必ずご確認ください。

◎ご予約の人数は予約日の1ヶ月前に一度、人数の増減のご連絡をお願いします。

◎人数の最終締め切りは予約日の3日前までとなります。

注：人数のご連絡が無い場合は、予約時の人数でご請求になりますのでご注意ください。

※お料理の一部のアレルギー対応は致しかねますのでご了承をお願いいたします。

曳山がはる宿



〒847-0014 佐賀県唐津市西城内6-36 (唐津神社前)

☎ 0120-225480
☎ 0955-72-2254

ご宴会プラン ■2名様より 150名様まで

★2024年5月1日
消費税込み表示となっております。

会席料理

★料金にお飲物は含まれておりません。

新鮮な玄海の幸を中心とした月替わりの会席です。

ご人数に合わせて個室・宴会場をご用意いたします。

- 季節の会席料理 (梅) ～平日限定～ **4,250円**
- 季節の会席料理 (松) 鯛のアラ煮付き **4,970円**
- 鯛塩釜付き季節の会席料理 (5名様より) **5,600円**
- 佐賀牛ステーキと季節の会席料理 **5,600円**
- 佐賀牛ステーキと鯛のアラ煮付き季節の会席料理 **6,500円**
- 鮑踊り焼き + 佐賀牛ステーキ 季節の会席料理 **8,000円**
- イカ活造 + 鮑踊り焼き + 佐賀牛ステーキ 季節の会席料理 **10,865円**
- イカ活造り + 鮑踊り焼き + 佐賀県産和牛ステーキ + 伊勢海老造り 季節の会席料理 **17,000円**



イメージです



イメージです

【上記プランに +2,500円で飲み放題に】

その他ご予算に合わせてご用意させていただきます。

イカの活造り (2人～4人取り) 伊勢海老の姿造り (2～3人取り)

★イカは季節・天候により入らない場合は変更になります。

★イカの活造りは季節により価格が上がる場合や「イカの種類」が変わる場合がございます。

★イカ・伊勢海老は大きさや仕入れ価格に応じて匹数が変わります。

◆お食事開始・オーダーストップ (OS)・クローズ (close) 時間

お食事昼食 11時30分～14時00分 (OS. 13時30分 close. 15時00分)

お食事夕食 17時00分～21時30分 (OS. 19時30分 close. 21時30分)

*ご予算・ご要望等その他ご相談承ります。★季節・天候により料理は変更になります。
*季節・天候により料理・器など変更があります。*料理の写真はイメージになります。