

フグ・牡蠣・和牛でぜいたくに!

冬の頂 会席プラン

- お品書き**
- 先付 てっ皮
 - 造里 てっさ
 - 焼物 和牛ロース陶板焼き
 - カキ醤油焼き
 - フグ醤油焼き
 - 揚げ物 フグの唐揚げ カキフライ
 - 台物 てっちり(牡蠣付)
 - 蒸物 三河茶碗蒸し
 - 酢物 牡蠣・ふぐ松前ちり酢
 - 食事 牡蠣御飯
 - 汁物 赤出汁
 - 甘味 カットケーキ2種

2025年12月1日(月)～2026年3月30日(月)まで
(12月31日～1月4日は除く)

1泊2食付
2名1室
1名様

18,000円～
10,000円

休憩・宴会

おかげさまで10周年!!

冬の特別会席

牡蠣満喫コース!

牡蠣 会席プラン

- お品書き**
- 先付 法蓮草白和え
 - 牡蠣時雨煮
 - 造里 新鮮四種盛り
 - 焼物 焼き牡蠣
 - 牡蠣陶板焼き
 - 揚げ物 カキフライ
 - 煮物 シン・タイアラダキ
 - 蒸物 牡蠣松前蒸し
 - 台物 新舞子カキチャウダー
 - 食事・汁物 牡蠣御飯
 - 赤出汁
 - 甘味 カットケーキ2種

2025年12月1日(月)～2026年3月30日(月)まで
(12月31日～1月4日は除く)

1泊2食付
2名1室
1名様

16,000円～
8,000円

休憩・宴会

SHINMAIKO STAY

新舞子ガーデンホテル 宿泊プランのご案内

厳選素材の至極の会席 季節会席プラン



23,000円～ (1泊2食付
2名1室1名様料金)
15,000円 (休憩・宴会利用料金)

- 先付 鱈白子ボン酢
- 造里 新鮮五種盛り
- 造里 てっさ・てっ皮
- 煮物 めばる煮付け
- 焼物 和牛ロース陶板焼き
- カキ醤油焼き
- フグ醤油焼き
- 揚げ物 フグ唐揚げ カキフライ
- 蒸物 牡蠣松前蒸し
- 台物 てっちり(牡蠣付)
- 食事 にぎり寿司三貫
- 汁物 赤出汁
- 甘味 抹茶アイス

のどかな瀬戸内の景と、こだわりの料理。

季節の特選会席 瀬戸内会席プラン



18,000円～ (1泊2食付
2名1室1名様料金)
10,000円 (休憩・宴会利用料金)

- 先付 玉子豆腐
- 造里 新鮮五種盛り
- 煮物 めばる煮付け
- 焼物 和牛ロース陶板焼き
- 揚げ物 フグ唐揚げ
- カキフライ
- カダイフ巻
- 台物 和牛すき焼き
- 蒸物 牡蠣松前蒸し
- 食事 炊き込みご飯
- 汁物 赤出汁
- 甘味 赤穂汐アイス

お肉もお魚も食べたい!満腹会席 播磨灘会席プラン



16,000円～ (1泊2食付
2名1室1名様料金)
8,000円 (休憩・宴会利用料金)

- 先付 小松菜白和え
- 造里 新鮮四種盛り
- 焼物 和牛陶板焼き
- 揚げ物 小フグ唐揚げ カキフライ
- カダイフ巻
- 煮物 シン・ブリダイコン
- 台物 新舞子うどんすき
- 酢物 蛸ぶつ
- 食事 炊き込み御飯
- 汁物 赤出汁
- 甘味 カットケーキ2種

獲れたて鮮魚と旬の野菜の会席 新舞子会席プラン



14,000円～ (1泊2食付
2名1室1名様料金)
6,000円 (休憩・宴会利用料金)

- 先付 法蓮草白和え
- 造里 新鮮三種盛り
- 焼物 和牛陶板焼き
- 揚げ物 カキフライ
- カダイフ巻
- 煮物 シン・タイアラダキ
- 台物 新舞子寄せ鍋
- 蒸物 茶碗蒸し
- 食事 炊き込み御飯
- 汁物 赤出汁
- 甘味 カットケーキ2種

※写真はイメージです。

*写真はイメージです。
*料理内容は仕入れにより変更になる場合がございます。
*各プラン、表記の料金は全て税・サ込みの料金です。
*各プランのメニュー内容は、お電話にてお気軽にお問い合わせください。
*その他ご予算に応じてご予約承ります。
*ご予約は2日前までをお願いします。

- お車でお越しの場合
 - ・山陽自動車道「龍野西IC」より南へ約20分
 - ・たつの市内より南へ約20分
- 電車でお越しの場合
 - ・JR「網干」駅、山陽電鉄「網干」駅から送迎有り[要予約]



新舞子ガーデンホテル

ご予約・お問い合わせ

新舞子ガーデンホテル

検索

☎079-322-2231

兵庫県たつの市御津町黒崎1710 <http://www.shinmaikogarden.jp>