

鴨川館

これまでお客様からいただいて来た様々なご要望を高い次元で実践するために、鴨川館は未来を見据えた、大リニューアルを実施することになりました。より「自由に」、さらに「ゆったり」と過ごせて、もっと「リフレッシュ」していただける「福ごちの宿」を目指して、これまで以上に充実した施設創りとサービス向上に努めてまいります。大きく生まれ変わる「鴨川館」にどうぞご期待ください！

2019.04.07 RENEWAL OPEN

もっとゆったり、もっと自由に。
新生・鴨川館で楽しむ「福ごち」時間。

01

生まれ変わったロビー&ラウンジで優雅なひとときを。

温もりある木の風合いを生かしながら、ぐっとスタイリッシュに生まれ変わるエントランスとロビー&ラウンジ。旅人の訪れを安房の松原の情景がやさしく迎えてくれます。

02

お部屋の定員を見直して、もっとゆったりステイを実現。

お客様のご要望にお応えし、お部屋の定員設定の一部見直しを行ないました。これにより、広いお部屋をゆとりの定員で利用でき、さらに快適な滞在が可能になります。

03

季節の旬と演出と。ご夕食の美味しさに楽しさもプラス！

季節感を大切にした献立をさらに追求、日本料理の新たな一面をご堪能いただけます。またお食事をもっと楽しめるよう、ひと手間かけた粋な演出にもご期待ください。

05

ご朝食はプールサイドの新ダイニングレストランで絶品バイキングを堪能！

ご朝食は、リニューアルオープンの新ダイニングで！朝日で輝くガーデンプールを眺めながら、絶品のバイキングをどうぞ。

04

大浴場男女入替制いよいよスタート。温泉の魅力倍增！

かねてからご要望の多かった、大浴場の男女入替営業がいよいよ実現！これにより「鴨川温泉潮騒の湯」のお風呂めぐりの楽しさが文字通り倍増することになります。
【当日・翌日の入替制となります】

Kamogawa Onsen Day Trip

日帰り温泉中食プランのご案内

お泊まり気分で、ゆったり、ほんのり。鴨川温泉「潮騒の湯」。

鴨川館自慢の鴨川温泉「潮騒の湯」のご入浴と、当リーフレットに掲載の会席コースのお食事をセットで楽しめる、おすすめの日帰りプランです。
(土曜・休前日でもご利用いただけます)

ご利用時間のご案内
＜ご入浴＞ 11:00～15:00
＜お食事・ご休憩＞ 11:30～15:00
※お食事とご休憩は同じ会場となります。

お食事は個室または宴会場でゆっくりと

※特別日は除かせていただきます。
※表示料金はサービス料込みとなっております。
※新鮮な食材を用いますので、料理内容や器は季節により変更になります。
※お食事では、イス・テーブル式の会場のご用意もできますのでご相談ください。
※フェイスタオル100円(税込)、貸浴衣500円(税込)となります。
※貸バスタオルは大浴場にご用意しております。(無料)

招福

お一人様 6,000円(税別)
【総額：6,480円】 内訳：お食事 6,000円 + お風呂 480円
※お申込みは、大人6名様より承ります。

夢浮橋

お一人様 10,000円(税別)
【総額：10,800円】 内訳：お食事 10,000円 + お風呂 800円
※お申込みは、大人2名様より承ります。

南房総鴨川温泉 潮騒の湯
遠く海からやって来た潮風は松原を越え、やがて湯船へと吹きそそぎ湯けむりを揺らす。大地からこんこんと溢れる鴨川の出湯に身を預けて、「ゆったり、ほんのり」。心まで潤う、癒しの時間が始まります。

鴨川館敷地内・自家源泉使用
■泉質：ナトリウム-塩化物泉
■温泉効能：神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、うちみ、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え症、病後回復期、疲労回復、健康増進、きりきず、やけど、慢性皮膚疾患、虚弱児童、慢性婦人病など。

南房総鴨川海岸 政府登録国定観光旅館 鴨川館
ゆったり、ほんのり
〒296-0043 千葉県鴨川市西町1179番地
http://www.kamogawakan.co.jp/
TEL: 04-7093-4111 (代) FAX: 04-7092-5335
予約センター TEL: 04-7093-4141
東京営業所 TEL: 03-3564-0700 FAX: 03-3564-6000

■お申し込み・お問い合わせは
TOPページ「グループのご利用」より、団体様ご案内をご確認ください。

鴨川館

2019.04.07

RENEWAL OPEN

ゆったり、自由に、福ごち。
日本旅館の新たな扉が開きます。

＜期間＞ 平成31年4月7日～9月30日
(但し、土曜・連休前日及び4/27～5/5、8/3～8/24は除かせていただきます)

2019 団体様特別プラン



招福

リニューアルオープン
記念特別コース

お一人様 **15,000 円** 税別

【総額：16,350 円】 内訳：前菜 15,000 円 + 酒税 1,200 円 + 入席税 150 円

- お献立**
- 水菓子
 - 香の物
 - 止杞（房州味噌仕立て）
 - 6月9日 サザエ飯になります
 - 食事【かずさと牛とぼろの釜飯】
 - 蒸物【茶碗蒸し】
 - 煮物【海老手焼揚げ】
 - 揚げ物【米茄子田楽・白身魚唐揚げ】
 - 中皿【コーストビーフとチバザボックのロースト】
 - 6月9日 ミニ冷製担々麺になります
 - 御浸ぎ【房州名物・まご茶漬】
 - 双味鍋【錦鯉の塩鍋と房州海鮮味噌鍋】
 - 鉢肴【あわび酒蒸し】
 - 御造り【旬魚なめろう・四点盛り】
 - 小鉢【夢のマリネ・茶花白和え】
 - 食前酒



本特典は15名様以上で宿泊の「招福」コースをお申し込みのお客様限定となります。

特製「真鯛姿盛り」をサービスいたします。



お一人様 **18,000 円** 税別

【総額：19,590 円】 内訳：前菜 18,000 円 + 酒税 1,440 円 + 入席税 150 円

※お申込みは、大人15名様より承ります。（客室は定員利用となります）
※表示料金はサービス料込みとなっております。
※写真の「真鯛の姿盛り」は5名様盛りとなっております。
（4名様以下の場合は個人盛りにてご用意いたします）
※新鮮な食材を用いるため、料理内容や器は季節により変更になります。

特選食材そろい踏み！
料理長おすすめコース

- 伊勢海老
- 房州真鯛
- あわび
- かずさ和牛

お献立	
食前酒	季節の前菜
御焼【白蛤の潮焼】	御造り【伊勢海老の御造り・真鯛の姿盛り・四点盛り】
鉢肴【あわびせいろワイン蒸し】	鍋物【かずさと牛しゃぶしゃぶ】
御浸ぎ【館山フカヒレ茶碗蒸し】	揚げ物【金目鯛あられ揚げ・河豚松葉揚げ・蓮根磯辺揚げ】
季節の煮物	季節の酢の物
食事【自分で作る・まご茶漬】	香の物
水菓子	

少量メニュー
アレンジも
承ります

品数を抑えて、もっと贅沢に・・・といったメニューのアレンジもお受け出来ますのでご相談ください。
※少量アレンジはグループ全員でのお申込みとなります。
個別での対応は出来ませんのでご了承ください。

