相模市勤労者福祉サービスセンター（あじさいメイツ）の皆様へ

セラヴィリゾート泉郷（いずみごう） ホテルアンビエント伊豆高原

伊豆高原

夏のおいしいプラン

10,000円相当のご夕食がついた、伊豆ならではの夏の恵みと旬の味覚をご堪能ください。
和食洋食からお選びいただけます。

1泊2食付
大人お一人様（消費税・サービス料込）

10,800円

有効期間：～2017年8/31　除外日：6/13～16、8/6～8/18

※土曜日・休日前は5,000円UP
7/23～8/4・8/20～8/25は1,000円UPとなります。

夏のおいしい和懐石

［先　附］料理長おすすめ八寸
［向　附］季節のお造り盛合せ
　　伊勢海老造り他　あしらい
［凌　ぎ］金目鯛のにぎり
［焼　物］黒毛和牛陶板焼き
　　おろし山葵醤油にて
［温　物］サザエ磯煮
［油　物］季節の揚げ物
［止　肴］季節の酢の物
［食　事］白御飯（近江米コシヒカリ）
　　香の物
［止　椀］袱紗仕立て
［水菓子］本日のデザート

※飲み物はプランに含まれておりません。

夏のおいしいフレンチ

◆伊豆近海魚介の鮮魚のカルパッチョ
　オマール海老とアボカドのタルタル
　地さざえのブルギニヨン
◆フォアグラの海老芋まんじゅう
　ソース・ペリグー
◆本日のスープ
◆地魚のブイヤベース　鉄鍋仕立て
◆本日の氷菓
◆伊豆牛赤身肉のローストとバラ肉の煮込み
　季節野菜を添えて
◆ホテルメイドデザート
◆パン・バター
◆コーヒ又は紅茶

※コーヒー紅茶以外の飲み物はプランに含まれておりません。

ホテル本館

アネックス（コンドミニアム）

コテージ

伊豆高原の3つの施設をお客様の宿泊スタイルに合わせて同料金でご利用いただけます

・特別プランの為、同プラン2名様以上でお申込み下さい。・ご夕食は和食または洋食よりお選び頂けます。・お料理は1グループ毎にお受けいたします。・お部屋タイプはホテルおまかせとなります。客室タイプの希望がある場合は別途料金でご案内が可能ですのでお申し付けください。【その他注意事項】・ご夕食のお時間はご到着時にご案内しております。ご希望のお時間にご夕食を召し上がれない場合もございます。ご朝食はセットメニューに変更となる場合ございます。・当プランのお子様料金の設定はございません。お子様のご利用に関してはお問い合せください。・ご到着が20:00を過ぎる場合は事前にご連絡をお願い致します。・お1人1泊につき入湯税150円を別途頂戴しております。※画像はイメージです。※掲載の内容は平成29年6月現在の内容です。変更になる場合がございますので予めご了承下さい。

泉郷法人会員　検索
http://hoyojo.izumigo.co.jp/

お電話でのお問合せ・ご予約はセラヴィリゾート泉郷予約センターまで

TEL.050-5846-1234

月～土曜日10:00～18:00
（日・祝日及び12/29～1/3は休業）

インターネットでのご予約は（初回のみ登録が必要となります。）
https://www.izumigo.jp/　＜ID 7195032　パスワード 5505＞