

源泉8本!お部屋のお風呂も室内プールも天然温泉!

ホテル
ラヴィエル良
Ravie Kawaryo



柔らか牛と海鮮鉄板焼き

活け鮑踊り焼き

潮の恵み4種盛り

金目鯛煮付け

海鮮

会席プラン

飲み放題を
追加の場合
(2時間)

プラス 3,300円 (税込)

10名様より

伊豆の海の幸を存分に楽しむ12品のお料理

お一人様

14,300円 (税込) より

○入湯税 150円

宿泊料金(1泊2食付・消費税込/1名様)

入湯税別
朝食:和洋バイキング

お品書き ※季節、天候など食材事情により、一部変更となることもございます。

- 食前酒** 美味しい梅酒
- 小鉢** 季節の小鉢
- 前菜** 季節の前菜
- お造り** 本日のお造り4種盛り 妻一式 山葵 (まぐろの小角1貫)(金目鯛)(桜海老)又は(生しらす)(お茶鯛)又は(勘八)
- 揚物** 海老天ぶら2本、蓮根天ぶら1ヶ、季節の野菜1ヶ、獅子唐1本、山葵塩
- 洋物** 若鳥と海鮮グリルチーズ焼き 野菜添え (揚げ茄子じゃが芋 ブロッコリー チーズ)
- 煮物** 金目鯛煮付け 合わせ野菜
- 陶板焼き** 活け鮑踊り焼き レモンバター
- 鉄板焼き** 牛肉と海鮮鉄板焼き 牛肉 有頭海老 白身魚 キャベツ 玉葱 パプリカ しめじ 輪切りピーマン 玉葱ドレ
- 食事** 季節の炊き込みご飯
- お新香** 二種盛り
- 留碗** あおさ味噌汁
- デザート** 杏仁豆腐 プルーベリーソース掛け

	4名以上	3名1室	2名1室
通年	14,300円	15,400円	16,500円
金・日	15,400円	16,500円	17,600円
休前日	17,600円	18,700円	19,800円

※2024年4月1日より上記料金を改定上。
 ※飲み放題を追加した場合は(2h)は上記料金より3,300円税込プラスとなります。
 ◆上記プランは10名様より承ります。※入湯税150円は別途。
 ◆団体プラン設定除外日⇒4/27~5/5・8/9~8/15・12/27~1/4
 ◆飲み放題種類⇒ビール・焼酎・日本酒・ワイン・ウイスキー・ソフトドリンク
 ◆添乗員5,500円(同食の場合7,700円)乗務員8,800円(税込)にて入湯税150円は別途。
 ◆宴会場は原則(ご希望がない限り)量に椅子・テーブル宴会になります。
 ◆春休み、夏休み期間については料金が変わりますのでご相談下さい。

お申し込み・お問合せは

プランに使用する部屋



本館セントラル・イースト館
グランシャワー館は、お一人様1,100円増しになります。



露天風呂

大浴場