

兵庫県(相生市)

チェックイン

15:00

現地払い

クレジットカード可

チェックアウト

11:00

絶景とグルメの宿

HOTEL万葉岬

冬の味覚「相生産牡蠣」が食べ放題!



※季節の会席料理のイメージになります。  
※牡蠣の仕入れ状況により、牡蠣をご提供できなくなる場合がございます。

前菜 牡蠣松の実焼、牡蠣柚子味噌焼、しぐれ牡蠣  
造り物 本日入荷の鮮魚三種盛り  
揚げ物 カキフライ  
焼物 牡蠣の食べ放題 ※食べ放題は焼き牡蠣のみとなります。  
飯物 牡蠣の釜飯、香の物、赤出汁  
水物 柚子シャーベット  
※食事時間は食べ放題を含め90分となります。

組合員様特典

●夕食時ワンドリンクサービス

(生ビールS又は地酒グラス又はソフトドリンク)

車で

大阪市内から 約120分(駐車場無料)

電車で

JR相生駅から 無料送迎バス(要予約)

14:35・15:35・16:35発

組合員さん  
のお声

夕陽がとても美しくホテルからの景色が最高でした。従業員の方も親切で食事も満足。また行きたいです!

【展望檜風呂】



男湯



女湯

※温泉ではございません

設定日 12/3~2026年3/20 (除外日:12/27~1/5及び月・火曜日※祝日除く)

■旅行代金(お一人様/1泊2食付/税金/サービス料込)

| 期間    | 大人2~4名1室(和室) | 大人2名1室(洋室) |
|-------|--------------|------------|
| 平日・休日 | 17,600円      | 16,500円    |
| 休前日   | 19,800円      | 18,700円    |

■食事/夕食:牡蠣食べ放題の会席料理

朝食:和朝食 食場場所:レストラン

■お部屋/スタンダードツイン洋室15㎡

(喫煙可 ※禁煙希望は消臭対応/定員2名)

和室10畳(禁煙/定員4名) ※各部屋バス・トイレ付

※休前日扱い日土曜日、1/11、2/22、3/20

※小学生8,250円(夕食はお子様ランチ)、

未就学児1,100円(食事・寝具なし)

※大人2名様以上よりお申込みください。

※取消料は10日前10%、9日前~2日前30%、前日50%、当日100%

~HOTEL 万葉岬をご検討の組合員様へ~

現在、牡蠣が不漁で牡蠣食べ放題プランのご提供が出来なくなっております。  
代替えとして、同料金にて下記「季節の会席料理」のご提供をしております。  
予めご了承の上、お申し込みをお願いします。

季節の会席料理 ~冬のお品書き一例~



〔前 菜〕 鰯南蛮漬、鶏のけんちん蒸し、法蓮草の白和え、カキしぐれ煮、松風

〔吸 物〕 相生産牡蠣と海老土瓶蒸し

〔造 り〕 本日入荷の鮮魚三種盛り

〔台 物〕 相生産牡蠣とふぐの小鍋

〔凌 ぎ〕 蟹の茶碗蒸し

〔揚 物〕 穴子と海老 冬野菜の天婦羅

〔飯 物〕 相生産牡蠣の炊き込みご飯、香の物、赤出汁

〔デザート〕 ミニゼンざいと果物

※仕入れにより内容が変更になる場合がございます。