

佐渡温泉紀行

SADO ONSEN KIKOU

ごほ
うび

料理内容をさらにアップグレードすることができます。ご旅行代金は1名様あたり5,000円(税込み)増しとなります。【大人・小児同額】
※ご注意※
仕入れ状況によっては食材・メニュー等が変更になる場合がございます。予めご了承ください。
ご連泊でご利用の場合は、内容が変わります。(内容はおまかせ)

国際佐渡観光ホテル ハ幡館



アワビ踊り焼付会席膳 (イメージ)

アワビ踊り焼付会席膳へグレードアップ
+地酒5種飲み比べセット
またはソフトドリンク1杯

湖畔の宿 吉田家



アワビ踊り焼き (イメージ)

アワビ踊り焼き + お土産付 (お菓子)

佐渡リゾート ホテル吾妻



酒蒸し (イメージ)

刺身 (イメージ)

踊り焼き (イメージ)

アワビ：調理方法は踊り焼き・酒蒸し・刺身の
いずれか、プラス旬のお料理に合った佐渡の
日本酒 (スタッフおすすめのお酒)
またはソフトドリンクグラス1杯付き

伝統と風格の宿 ホテル万長



佐渡牛角切り陶板ステーキ単品 (イメージ)

佐渡牛角切り陶板ステーキ (100g) をメイン
とした「佐渡牛会席」に料理グレードアップ