



春から夏のおもてなし

同窓会プラン

お世話になった恩師や懐かしいお仲間と心おきなく寛・味・湯の時を。

お1人様1泊2食付 **12,500円**

●セミシーズンの料金は中面のカレンダーを参照ください (消費税・入湯税別)

★宴会150分OK

通常宴会時は120分となりますが、本プランは150分までOKです。宴会開始時間は18:00もしくは18:30からとなります。

★宴会時飲み放題150分

ご宴会中の150分、日本酒・ビール・焼酎・ソフトドリンクが飲み放題! 幹事様も安心です。

★宴会時カラオケ付

日頃願った美声を懐かしいお仲間の前で披露ください。

★集合写真プレゼント(1人1枚)

専用の台紙にお入れして、翌朝にお渡しいたします。

●15名様以上でお申し込みください。 ●左記料金の他に別途、入湯税150円。 ●平日&休日の料金を表示しております。休日は料金アップとなります。詳しくはお問い合わせください。



別注料理

●別注料理は要予約です
●ご予算に合わせて別注料理のご用意も承っております
●詳しくはお問い合わせください



●ズワイガニ
●馬刺し
(各1人前より)

各**1,000円**より

※写真は1人前の参考例です

※写真は3人前の参考例です

※消費税別

新設カラオケルーム

要予約

- ルーム① 定員25名(喫煙)
- ルーム② 定員8名(禁煙)
- ルーム③ 定員10名(禁煙)
- ルーム④ 定員8名(禁煙)



料金(1時間・消費税込) 大人:500円、小学生:250円、幼児:無料

会議プラン

講演会、研究会など、さまざまな会合にご利用いただけます。



Aコース	お茶+おしほり	お1人様 500円
Bコース	お茶+おしほり+コーヒー	お1人様 800円



温泉付き 目帰り昼食プラン

10種類のお風呂で寛いだ後はみなさままでご昼食をお楽しみください

お1人様 **2,000円**より
※サービス料込、消費税・入湯税別
※10名様以上でお申し込みください。
※タオル販売100円/リスタオル貸出200円

プラス2,000円で
ご昼食飲み放題プラン **120分**
お酒・ビール・焼酎・ソフトドリンク
※消費税別



下野御膳
お1人様 **2,000円**



日光御膳
お1人様 **3,000円**



鬼怒御膳
お1人様 **5,000円**

楽々宴会

人気の足菜膳宴会も承ります



足を伸ばせるので、ご年配の方や足・膝の弱い方に好評!!
もちろん若い方々でもOKです!!

大宴会場も完備



※宴会場:装

★ 遅宴会承ります ★

21:00スタートOK!!

★ (終了23:00まで) ★

※詳細はお問い合わせください。

鬼怒川観光ホテルなら、

遅めの宴会にも充分間に合います

お申し込み・お問い合わせは



大江戸温泉物語グループ

鬼怒川観光ホテル

〒321-2526栃木県日光市鬼怒川温泉滝359-2

TEL.0288-77-1101(代) FAX.0288-76-8639

http://www.oedoonsen.jp/kinugawa-kanko/

グループ・団体様プラン 期間：2017年4月1日(土)～2017年9月30日(土)

鬼怒川観光ホテル 4月から9月の団体様限定 特別ご宿泊宴会プラン

各コースとも大人7名様以上でお申込みください
 ※表示料金は基本料金となります。詳しくは、適用日カレンダーをご覧ください
 ※お部屋は定員でのご利用となります。※写真の料理・器は、季節により変更となる場合がございます



8,000円

※お一人様1泊2食付
 (消費税別)の料金となります。
 ※別途入湯税150円がかかります。

- 食前酒 季節のリキユール
- 前菜 甘海老佃煮・菜の花の芥子漬け
味噌椎茸三色団子
笹巻「柚子味噌」
- お造り 鮎波造り・湯葉笹切
烏賊花造り・芽物一式
- お浸ぎ 日本蕎麦・葉山菜佃煮・押し
さくら美味牛すき焼き
- 白の物 白菜・水菜・桜木・ブチトマト
長葱・玉葱・マロニー「生卵」
- 煮物 花島鰾頭(銀箔掛け)
蓮根はさみ揚げ・タラの芽
山芋天婦羅・天汁
- 揚げ物 ホワイソノスの茶碗蒸し
苺釜飯
- 蒸し物 日光たまり漬け
野沢菜・紅はんなり漬
- 食事 味噌汁
- 香の物 甘味・オレンジ
- 留桃
- 水果子

旬の味覚 お手軽御膳
薫風 Aコース

10,000円

※お一人様1泊2食付
 (消費税別)の料金となります。
 ※別途入湯税150円がかかります。

- 食前酒 季節のリキユール
- 前菜 甘海老佃煮・菜の花の芥子漬け
味噌椎茸三色団子
笹巻「柚子味噌」
- お造り 鮎波造り・湯葉笹切
ワラサ波造り・烏賊花造り
芽物一式
- お浸ぎ 日本蕎麦・葉山菜佃煮・押し
さくら美味牛すき焼き
- 白の物 白菜・水菜・桜木・ブチトマト
長葱・玉葱・マロニー「生卵」
- 煮物 花島鰾頭・銀箔掛け
メカジキのカルパッチョ
- 中皿 蓮根はさみ揚げ・タラの芽天婦羅
山芋天婦羅・天汁
- 揚げ物 ホワイソノスの茶碗蒸し
苺釜飯
- 蒸し物 日光たまり漬け
野沢菜・紅はんなり漬
- 食事 味噌汁
- 香の物 甘味・オレンジ
- 留桃
- 水果子

旬の味覚 満足御膳
恵風 Bコース

12,000円

※お一人様1泊2食付
 (消費税別)の料金となります。
 ※別途入湯税150円がかかります。

- 食前酒 季節のリキユール
- 前菜 甘海老佃煮・菜の花の芥子漬け
味噌椎茸三色団子
笹巻「柚子味噌」
- お造り 鮎身五種盛り合わせ
鮎波造り・湯葉笹切・烏賊花造り
甘海老・ワラサ波造り・芽物一式
- お浸ぎ 日本蕎麦・葉山菜佃煮・押し
国産和牛すき焼き
- 白の物 白菜・水菜・桜木・ブチトマト・長葱
玉葱・マロニー「生卵」
- 煮物 花島鰾頭・銀箔掛け
メカジキのカルパッチョ
- 揚げ物 鮎唐揚げ・蓮根はさみ揚げ
タラの芽・山芋天婦羅・天汁
- 蒸し物 ホワイソノスの茶碗蒸し
苺釜飯
- 食事 日光たまり漬け
野沢菜・紅はんなり漬
- 香の物 味噌汁
- 留桃
- 水果子

旬の味覚 豪華御膳
光風 Cコース

◆オプションプランのご案内(消費税別)

飲み放題 プラン

宴会時、120分飲み放題プラン3種類ご用意!

Aコース	お酒・ビール・ソフトドリンク	お1人様 2,200円
Bコース	お酒・ビール・ソフトドリンク・焼酎(麦・芋)・ウイスキー	お1人様 2,700円
Cコース	お酒・ビール・ソフトドリンク・焼酎(麦・芋)・冷酒・ワイン・ウイスキー	お1人様 3,200円

※7名様以上でお申し込みください

コンパニオンプラン

華やかなコンパニオンが宴会を盛り上げます!

	90分間	120分間
お客様5名様にコンパニオン1名付	2,500円	3,300円
お客様4名様にコンパニオン1名付	3,100円	4,100円
お客様3名様にコンパニオン1名付	4,100円	5,500円
お客様2名様にコンパニオン1名付	6,200円	8,200円

※コンパニオンは2名からの手配となります ※料金はすべてお1人様料金

二次会 プラン

90分飲み放題付のお得なプラン!

- 飲み放題
お酒・ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク
- カラオケ・おつまみ(乾き物)付

お1人様 **3,000円**

ご宴会爆笑企画!! 大好評

その1 **ロシアン シュークリーム**

シュークリーム10個のうち、1個はカラシ入り!

10個セット **1,000円**

その2 **爆弾 いなり寿司**

いなり寿司10貫のうち、1貫はのさばり入り!

10貫セット **1,000円**

※事前にお申し込みください

◆料金適用カレンダー(消費税・入湯税別)

2017年4月							2017年5月							2017年6月							2017年7月							2017年8月							2017年9月													
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土							
						1	1	2	3	4	5	6					1	2	3	2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	1	2						
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	8	9	10	11	12	13	14
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	16	17	18	19	20	21	22	17	18	19	20	21	22	23	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	23	24	25	26	27	28	29	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	29	30	31				
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31			25	26	27	28	29	30	30	31						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30									

◎料理内容は秋メニューに変わります

	Aコース	Bコース	Cコース	特別コース	同窓会プラン
平BA 白	8,000円	10,000円	12,000円		12,500円
平BB 黄色	9,000円	10,000円	12,000円		14,000円
特定日D 緑色		12,000円	14,000円		16,500円
特定日G 青色			14,000円		18,500円
特定日J 桃色				20,000円	