

# あんこう鍋

10月中旬～3月末

時間内で  
ご入浴もサービス!

## ●個室であんこう日帰りプラン

お一人様 **6534円** (税金/サービス料込)

ご利用基本時間

- ・昼の部 11時～15時
- ・夜の部 17時～21時  
(内2時間30分まで)

- ・あん肝とあんこうの供酢
- ・近海魚の刺身
- ・あんこうの唐揚げ (特製あんかけ)
- ・あんこう鍋 (おじや付)

※要予約 (前日までに2名様以上でお申し込みください)



## ●あんこう鍋付き宿泊プラン

■各税別料金



あんこう鍋におすすめのワインもご用意しております。地酒なども多数ご用意がございます。ご夕食時、お料理と共にお気軽にお楽しみください。

### ・あんこうグルメプラン

宿泊料金 **12000円+税** (休前日14000円+税)

特製あんこう鍋を中心にあん肝とあんこうの供酢やから揚げ等のあんこう料理、更に近海刺身も付いたご夕食をお楽しみいただけます。

### ・浜懐石夕膳プラン

宿泊料金 **10500円+税** (休前日12500円+税)

近海魚の舟盛りと魚介類の海鮮料理を中心に、あんこう鍋をお付けしたプランです。

※あんこう鍋は他のお料理とバランスをとった量になります

### ・磯懐石夕膳プラン

宿泊料金 **13500円+税** (休前日15000円+税)

上舟盛りと磯料理、更にあんこう料理と常陸牛の蒸籠蒸しをお付けした創作フルコースプランです。

※あんこう鍋は他のお料理とバランスをとった量になります

■上記宿泊料金は1室3～4名様御利用時の料金です。2名様1室利用の際は**1000円増し(税別)**となります (期間特別料金有)





あん肝を炒り、そこに3種の味噌を溶く。  
そしてこれに鰹と昆布の出汁を加える。  
このオリジナルの調理法で作る特製あんこう鍋は、  
香り高い味噌風味の奥に、  
ふくよかで深みのあるコクが生まれます。

## 海鮮レストラン 浜辺のあんこう料理

### 特製あんこう鍋

一人前 2700円+税



鍋の最後はおじやがおすすめです



おじやセット

330円+税

●あんこう鍋弁当 3300円+税

●あんこう鍋定食 3000円+税



あん肝とあんこうの供酢 1400円+税



特製あんこう天丼 1500円+税

営業時間  
11時~21時  
席数36席

春日ホテル1F



## 団体様向けあんこう鍋セット

個室宴会場は  
8名~100名様対応

●梅セット 3000円+税【平日限定】  
《あんこう鍋 + 小鉢 + おじやセット》

●竹セット 4200円+税  
《梅セット + 近海魚の唐揚げ + 刺身》

●あんこうグルメセット 5400円+税  
《あんこう鍋 + 近海刺身 + あんこうの供酢 + あんこうの唐揚げ + おじや》



竹セット

団体様に  
おすすめ



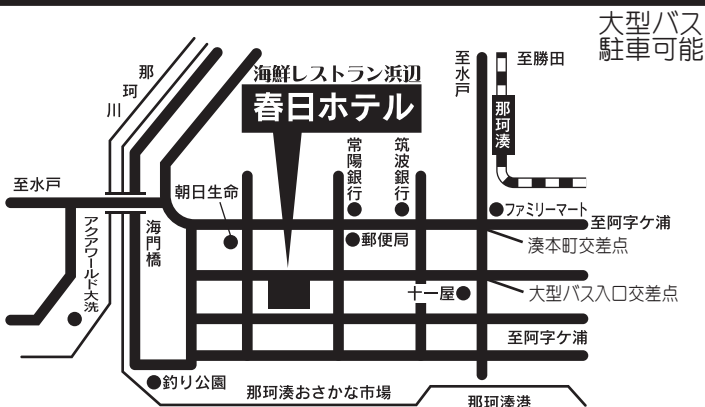
あんこう鍋弁当 3300円+税

あんこう鍋(一人用鍋)  
+ 供酢  
+ 揚げ物  
+ 焼き魚  
+ ご飯・香の物  
(松花堂スタイル)



あんこう鍋定食 3000円+税

あんこう鍋(一人用鍋)  
+ お刺身  
+ ミニ供酢  
+ 小鉢  
+ ご飯・香の物



※団体様用セットメニューは8名様より承ります(大鍋は80名様迄)  
※団体様用各セットのあんこう鍋は3~5人前程度でのご用意になります  
※あんこう鍋のおじやセットは大鍋のみでのご用意可能でございます  
※個室宴会場90分以上御利用は別途サービス料10%を頂戴致します

(那珂湊魚市場手前)

磯料理とワインの宿 春日ホテル

茨城県ひたちなか市湊本町11-4

TEL 029-262-3164 FAX 029-262-2133

URL <http://www.kasugahotel.co.jp/>