

1泊2食付 宿泊プランのご案内

ご宴会プラン

2023年10月～2024年3月まで

良質な温泉と旬の味覚のおもてなし料理。
心躍るたのしき宴のひとつときを
お楽しみください。

伊東園ホテル松川館

施設のご案内



ホテル外観



ラウンジ



露天岩風呂



客室



宴会場



会議室



大浴場「福寿の湯」



大浴場「末広の湯」



露天風呂「龍神の湯」

交通のご案内

新幹線ご利用の場合

東京→伊東……………約1時間15分
(JR新幹線こだま号・JR伊東線利用)

名古屋→伊東……………約2時間25分
(JR新幹線こだま号・JR伊東線利用)

新大阪→伊東……………約3時間25分
(JR新幹線こだま号・JR伊東線利用)

お車でお越しの場合

東京から(厚木I.C.経由)……………約2時間30分

名古屋から(沼津I.C.経由)……………約3時間50分

※伊東駅からの送迎バスもございます。
ご利用の際は、ホテルへお問い合わせください。



伊東園ホテル松川館

〒414-0018
静岡県伊東市寿町1-1
0570-034-780
FAX 0557-37-3110



お申し込み・お問合せは

2023年10月1日～2024年3月31日まで



スタンダードプラン

120分
飲み放題
付

お一人様
1泊2食
[日～木曜日]
10,800円
(税込11,880円)

[金曜日]
11,800円
(税込12,980円)

[土曜日・祝前日]
12,800円
(税込14,080円)

- 前菜 季節の五点盛
- お造り 旬の魚四点盛
- 鍋物 海鮮鍋 海老 鮭 ホタテ 白菜
- 煮物 金目鯛 いんげん 大根
- 陶板 麦豚 たまねぎ 茄子
- 酢の物 海老 イカ いくら
- 揚げ物 天ぷら五点盛
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 飯物 白飯
- 香の物 三種盛
- 汁物 季節のお吸い物
- 果物 甘味 フルーツ
- 季節の魚 鮭 海老 鮭 大根
- 旬の魚 鮭 海老 鮭 大根
- 海鮮鍋 海老 鮭 ホタテ 白菜
- 金目鯛 いんげん 大根
- 麦豚 たまねぎ 茄子
- 海老 イカ いくら
- 天ぷら五点盛
- 茶碗蒸し
- 白飯
- 三種盛
- 季節のお吸い物
- 甘味 フルーツ

グレートアッププラン

120分
飲み放題
付

お一人様
1泊2食
[日～木曜日]
12,800円
(税込14,080円)

[金曜日]
13,800円
(税込15,180円)

[土曜日・祝前日]
14,800円
(税込16,280円)

- 食前酒 果実酒
- 前菜 季節の五点盛
- お造り 鱈の姿造り 旬の魚三点盛
- 鍋物 海鮮鍋 海老 鮭 ホタテ 白菜
- 煮物 金目鯛 いんげん 大根
- 陶板 麦豚 たまねぎ イカ
- 焼物 タラバガニ
- 酢の物 海老 イカ いくら
- 揚げ物 天ぷら五点盛
- 蒸し物 茶碗蒸し
- 飯物 季節のご飯
- 香の物 三種盛
- 汁物 季節のお吸い物
- 果物 甘味 フルーツ
- 果実酒
- 季節の五点盛
- 鱈の姿造り 旬の魚三点盛
- 海鮮鍋 海老 鮭 ホタテ 白菜
- 金目鯛 いんげん 大根
- 麦豚 たまねぎ イカ
- タラバガニ
- 海老 イカ いくら
- 天ぷら五点盛
- 茶碗蒸し
- 季節のご飯
- 三種盛
- 季節のお吸い物
- 甘味 フルーツ

| ご予約は10名様より承ります。|

飲み放題メニュー／ビール・日本酒・ウイスキー・サワー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース
※表示はサービス料込の価格です。別途、入湯税が必要となります。
※季節、仕入れ状況により、一部内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。
※他の優待券(割引券・招待券・サービス券)との併用はできません。※写真はすべてイメージです。

コンパニオン料金

120分 **17,000円**
(税込18,700円)
延長料金
(30分) **4,000円**
(税込4,400円)

カラオケ料金

2時間
5,000円
(税込5,500円)

別注料理のご案内



金目鯛の煮付け
1,200円
(税込1,320円)



あわびの踊り焼き
1,200円
(税込1,320円)



真鯛のお造り
3,800円
(税込4,180円)



金目鯛のあぶり寿司
4,500円
(税込4,950円)

※真鯛のお造り・金目鯛のあぶり寿司は最後にあら汁にてお楽しみいただけます。