

# ご宴会プラン

1泊2食付 宿泊プランのご案内

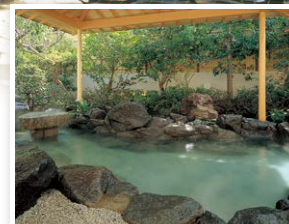
自慢の温泉と旬の食材がならぶ宴の料理  
熱海の春〜夏をたのしむ

2026年  
4月~9月

ゴールデンウィーク・  
夏季期間・  
特定日を除く



名湯で和む  
至福のとき



大浴場(上)と  
露天風呂(下)

## 館内施設のご案内



大宴会場「鳳凰」(300名様収容)



会議室「高砂」



本館客室一例(禁煙)



多目的ホール「吉兆」

## 宴会に華を添える—— 別注料理

様々なシーンに合わせて、ご要望にお応えいたします。



刺盛り [10人前] 30,000円より  
(税込33,000円)

福めまぢどり「華の舞」

芸妓・コンパニオン

※手配は2名以上より承ります。

コンパニオン1名/120分 (車代込)	芸妓1名/120分 (車代込)
18,600円 (税込20,460円)	21,600円 (税込23,760円)



熱海金城館

## 交通のご案内

### 新幹線ご利用の場合

東京→熱海……………約50分  
(JR新幹線こだま号)

名古屋→熱海……………約2時間  
(JR新幹線こだま号)

新大阪→熱海……………約3時間10分  
(JR新幹線こだま号)

### お車で越越しの場合

東京から……………約2時間10分  
(東名厚木I.C.・早川I.C.経由)

名古屋から……………約3時間50分  
(沼津I.C.経由)



熱海金城館

〒413-0022  
静岡県熱海市昭和町10-33  
☎0570-023-780  
FAX 0557-83-2740



お申し込み・お問合せは

# 心躍る旬菜の宴

## 渚会席

大人一名様 1泊2食

[日曜日～木曜日]

**16,800円**  
(税込18,480円)

[金曜日]

**18,800円**  
(税込20,680円)

[祝前日・土曜日・花火大会]

**20,800円**  
(税込22,880円)

\*小学生は大人料金の70%、3歳以上の幼児は大人料金の50%  
\*日帰りご利用のお客様は上記料金の70%



- 食前酒 梅酒
- 先付 牛蒡豆腐
- 前菜 本日の七点盛り
- 薄造り 金目鯛の薄造り
- \*お造り 本日の四点盛り
- \*台の物 あわびの踊り焼き
- 蓋物 冷やし蟹茶碗蒸し
- 肉料理 和牛サーロインステーキ  
グリル野菜添え
- 蒸し物 海老真丈と真鯛の包み蒸し
- 揚げ物 大海老天婦羅  
鯛梅じそ揚げ
- 酢の物 鰻南蛮
- 御飯 麦ご飯の釜飯 ころろ
- お椀 赤だし
- 香の物 二点盛り
- デザート 季節のもの

\*印のメニューについてはアレルギー対応のため、アレルギーの発症を完全に防ぐことはできませんので予めご了承ください。

### 各種プランのご案内

#### 2次会プラン

ご利用時間120分 カラオケサービス/会場費込み  
ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク・乾き物付

<b>A</b> コース	20名様向け 総額 <b>40,000円</b> (税込44,000円)	<b>B</b> コース	30名様向け 総額 <b>60,000円</b> (税込66,000円)	<b>C</b> コース	40名様向け 総額 <b>80,000円</b> (税込88,000円)
--------------	--	--------------	--	--------------	--

#### 飲み放題プラン

ビール・日本酒・焼酎・ワイン  
ウイスキー・ソフトドリンク  
梅干し・レモン付  
ご利用時間 **120分**  
お一人様 **3,000円** (税込3,300円)

\*表示はサービス料込の価格です。別途、入湯税(150円/1泊)・宿泊税(200円/1泊)が必要となります。(中学生以上)  
\*個室グレードアップの際は、別途料金をいただいております。  
\*このプランは団体旅行扱いとなり、現在行っている割引、キャンペーン等が適用されない場合がございます。予めご了承ください。  
\*詳しくはお電話にてお問合せください。  
\*各コースとも個室は定員でのご利用となります。(5名/1室)  
\*季節、仕入れ状況により料理、器等の一部内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。  
\*全個室禁煙となります。\*写真はすべてイメージです。

ご予約は各コースとも  
8名様より承ります。

## 磯会席

大人一名様 1泊2食

[日曜日～木曜日]

**14,800円**  
(税込16,280円)

[金曜日]

**16,800円**  
(税込18,480円)

[祝前日・土曜日・花火大会]

**18,800円**  
(税込20,680円)

\*小学生は大人料金の70%、3歳以上の幼児は大人料金の50%  
\*日帰りご利用のお客様は上記料金の70%



- 食前酒 梅酒
- 先付 牛蒡豆腐
- \*お造り 本日の五点盛り
- 凌ぎ 冷麦
- 口替り 冷やし蟹茶碗蒸し  
出汁巻玉子
- 肉料理 合鴨ロースモモ肉  
二種のステーキ
- 蒸し物 海老真丈と  
真鯛の包み蒸し
- \*揚げ物 大海老天  
鯛梅じそ揚げ
- 酢の物 鰻南蛮
- 御飯 麦ご飯の釜飯  
ころろ
- お椀 赤だし
- 香の物 二点盛り
- デザート 季節のもの

\*印のメニューについてはアレルギー対応のため、アレルギーの発症を完全に防ぐことはできませんので予めご了承ください。



## 海会席

大人一名様 1泊2食

[日曜日～木曜日]

**12,800円**  
(税込14,080円)

[金曜日]

**14,800円**  
(税込16,280円)

[祝前日・土曜日・花火大会]

**16,800円**  
(税込18,480円)

\*小学生は大人料金の70%、3歳以上の幼児は大人料金の50%  
\*日帰りご利用のお客様は上記料金の70%

- 食前酒 梅酒
- 先付 牛蒡豆腐
- \*お造り 本日の四点盛り
- 台の物 ふじのくにポークと  
肩ロースの  
しゃぶしゃぶ
- 凌ぎ 冷麦
- 口替り 柚子胡椒おろし  
出汁巻玉子
- 洋皿 しいきいどりの  
低温調理  
バジルドレッシング
- 蒸し物 海老真丈と  
真鯛の包み蒸し
- \*揚げ物 鯛梅じそ揚げ
- 御飯 麦ご飯釜飯とろろ
- お椀 赤だし
- 香の物 二点盛り
- デザート 季節のもの

\*印のメニューについてはアレルギー対応のため、アレルギーの発症を完全に防ぐことはできませんので予めご了承ください。