

蟹づくしの膳

冬の味覚の王者蟹

ほろりとほぐれる白い身とほのかな甘味は、日本海の荒波でもまれたからこそ。その蟹を贅沢に味わっていただく。

期間／11月初旬～3月下旬



逸品料理のご案内

お好みに合わせて、当館自慢の逸品料理を御賞味下さい。



地魚の煮物



活車海老のおどり



あわび



伊勢海老の活造り



さざえ



活イカ

越前海岸国定公園
料理旅館

海月

〒916-0426 福井県丹生郡越前町米ノ浦
TEL(0778)39-1013 FAX(0778)39-1470

お申し込み・お問い合わせは…

湯上がり膳

通年企画 越前味覚プラン

温もりの「湯」と「宴」。

日本海の味覚を堪能し
天然温泉に浸る

岬に位置する、ここ「海月」で湯上がりにいただく、心あたたまるお料理。旬の味覚をそこなうことなく心を込めて調理致します。ボリューム満点の越前料理をお召し上がり下さい。



越前海岸国定公園
料理旅館

海月

KAI GETU



MISAKI NO
岬の華
HANA

◆豪華大舟盛を中心に茹で蟹、焼き蟹、甲羅蒸しなどを組み合わせた、越前蟹満載の満足会席。



MISAKI NO
岬の夢
YUME

◆越前の海が届けてくれたとびっきりの素材をあどやかに盛り込んだ味わいの数々。越前味覚の集大成。



温もりの「湯」と「宴」。

《湯上がり膳》のご案内

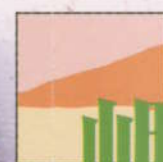
- 各コースとも4名様以上でお申し込み下さい。
- 写真の舟盛は5名様盛です。
- 季節により料理内容及び器等若干の変更がございます。
- このプランは昼食、夕食を問わずご利用いただけます。



天然温泉

展望大浴場

当館自慢の天然温泉展望大浴場は、入ればお肌がつるつるになると評判の「美人の湯」。
眼下に日本海を望みながら心安らぐ旅のひとときをお楽しみ下さい。



MISAKI NO
岬の詩
UTA

◆体の芯から暖まる、てっちりを中心に、てっさ、焼き河豚など、贅をつくした河豚づくしコース。



湯上り膳 料金表

岬の華

越前の味覚の集大成

御昼食.....	5,500 円
御宿泊(1泊2食)	11,000 円

岬の夢

越前蟹満載の満足会席

御昼食.....	12,000 円
御宿泊(1泊2食)	18,000 円

岬の詩

越前河豚づくしコース

御昼食.....	7,000 円
御宿泊(1泊2食)	13,000 円

蟹づくし膳

冬の味覚の王者蟹

期間/11月初旬～3月下旬	御昼食.....	10,000 円～
	御宿泊(1泊2食)	20,000 円～

※ 料金、メニュー等につきましては、御予算により御相談させていただきます。

逸品料理

地魚の煮物.....時価	伊勢海老の活造り.....時価
活車海老のおどり.....時価	さざえ.....時価
あわび.....時価	活イカ.....時価

※ 料理は本の一例です。その他いろいろと御座います、御利用下さい。

料理
旅館

海月

〒916-0426 福井県丹生郡越前町米ノ浦

TEL0778(39)1013 FAX0778(39)1470