

願いが叶う小豆島

通年企画ご宿泊プラン
平成22年4月～平成23年3月まで

エンジェルロード・プラン

小豆島紀行



美しい島、癒しの楽園。
神々がくれたロケーションは、自然の奇跡。
空と海をキャンパスにして、刻々と色を変化させていく。
そんな風景のアートを演出に、
ふんだんな海の幸と、山の幸を贅沢に味わう。
風をまといながら、潮のやさしい薫りに包まれ、
オーシャンビューの天然温泉でからだの疲れをほどけば、
いつもと違う時間が見えてくる。

幸せの天使が舞い降りる
エンジェルロードを目の前に…。

空と太陽に包まれた楽園。

小豆島国際ホテル



なぎさ会席 二、四、六名用 (税別11,000円)

- ◆ 食前酒/小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢/小豆島産の一品
- ◆ 刺身/旬魚三種盛り あしらへ
- ◆ 鍋物/島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 蒸し物/茶碗蒸し
- ◆ 合肴/磯サザ、オリーブドレッシング
- ◆ 酢物/瀬戸内魚のオリーブみれ和え
- ◆ 飯物/小豆島名物じゃこ飯、香ノ物
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ



ぎんば 二、八、七名用 (税別15,000円)

- ◆ 食前酒/小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢/小豆島産の一品
- ◆ 焼物/八ツ島の地魚切身
- ◆ 鍋物/島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 刺身/旬魚三種盛り あしらへ
- ◆ 玉子焼き
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ



さざなみ 二、八、七名用 (税別11,000円)

- ◆ 焼物/八ツ島の地魚切身
- ◆ 島野菜のかきあげ
- ◆ 玉子焼き
- ◆ 刺身/旬魚三種盛り あしらへ
- ◆ 鍋物/島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 酢物/瀬戸内魚のオリーブみれ和え
- ◆ 飯物/小豆島名物じゃこ飯、香ノ物
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ



鳥弁当 二、八、七名用 (税別11,000円)

- ◆ 刺身/旬魚三種盛り 妻一式
- ◆ 焼物/島食材の炊き合せ
- ◆ 油物/瀬戸内魚の焼物
- ◆ 酢物/海老の天婦羅 他、揚げ物
- ◆ 飯物/瀬戸内魚の御飯 美味出汁
- ◆ 鍋物/小豆島名物じゃこ飯
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ

会席とオリーブの湯
小豆島オリーブ温泉
※15名様以上でお申し込み下さい。
※入浴は予約要12時
※ご入浴の場合はタオル無料貸出致します。
※季節により器・内容が若干異なる場合がございます。
予めご了承下さいませ。



あけぼの会席 五、二、五名用 (税別5,000円)

- ◆ 食前酒/小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢/旬魚四種盛り あしらへ
- ◆ 刺身/旬魚三種盛り
- ◆ 鍋物/島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 酢物/瀬戸内魚のオリーブみれ和え
- ◆ 飯物/小豆島名物じゃこ飯、香ノ物
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ



あかつき会席 四、二、四名用 (税別5,000円)

- ◆ 食前酒/小豆島産すももワイン
- ◆ 刺身/旬魚三種盛り あしらへ
- ◆ 鍋物/島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 酢物/瀬戸内魚のオリーブみれ和え
- ◆ 飯物/小豆島名物じゃこ飯、香ノ物
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ



鳥フレンチ 三、六、七名用 (税別11,000円)

- ◆ 小豆島のテロワール地産地消の一品
- ◆ バン・オリーブオイル
- ◆ 小豆島ふしめん入りミネストローネスープ
- ◆ さぬき地鶏入りサラダ
- ◆ 生ワイルのステーキ
- ◆ もろみとオリーブオイルのソース
- ◆ 大阪城残石焼き焼きたりにぎりぞうい風
- ◆ 醬油カステラ・フルーツ
- ◆ コーヒー



横波の島 二、八、七名用 (税別11,000円)

- ◆ 食前酒/小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢/旬魚四種盛り あしらへ
- ◆ 刺身/旬魚三種盛り
- ◆ 鍋物/島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 酢物/瀬戸内魚のオリーブみれ和え
- ◆ 飯物/小豆島名物じゃこ飯、香ノ物
- ◆ 水菓子/料理長特製香仁豆腐&フルーツ



四月～十月
バーベキュー 二、八、七名用 (税別11,000円)

他プランもあります。
お問い合わせ下さい。

露天風呂付エグゼクティブルーム **お部屋グレードアッププラン** **大人のためのスロースタイルステイ**

本館最上階5室 (60㎡・定員5名)
朝の光にきらめく水面、静かにささやく潮の音。
海風や天空と一体になりながら極上の湯につかる時、
カラダは芯まで癒され、心はやさしさに目覚めていく。
それは、大きな自然の流れと
素のままの自分と出会う、真の贅沢な空間。

本館4F10室 (30㎡・定員4名)
インテリアデザイナーがあなたのために、コーディネート、デザインしました。
大人のためのスロースタイルをお楽しみ下さい。



小豆島国際ホテル
予約専用フリーダイヤル ☎0120-087962
〒761-4106 香川県小豆郡土庄町銀波浦
TEL.0879-62-2111(代表) FAX.0879-62-1444
http://www.shodoshima-kh.jp/

お問い合わせ・お申し込みは

■表紙エンジェルロード写真
提供：土庄町商工観光課 撮影：堀田 賢治



鯛めしはイメージ。個人盛りにてお出し致します。

新鯛 じまん

※季節により器・内容が若干異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 瀬戸内大鯛姿造り **お一人様一匹**
- ◆ 島醤油三種味くらべ付き
- ◆ ヤマハ醤油 (甘口)
- ◆ もろみ醤油 (正金醤油 匠もろみ使用)
- ◆ オリーブ醤油 (小豆島国際ホテルオリジナル)
- ◆ 煮物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え
- ◆ 蒸し物 / 茶碗蒸し
- ◆ 鍋物 / 鯛のしゃぶしゃぶ
- ◆ 焼物 / 鯛の荒焼き
- ◆ 煮物 / 魚切身 珍味 他 全七種盛り
- ◆ 酢物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え
- ◆ 飯物 / 鯛めし 香ノ物
- ◆ 桶物 / 小豆島手延べそうめん
- ◆ 止椀 / 浅利の御吸物
- ◆ 水菓子 / 料理長特製杏仁豆腐&フルーツ



小豆島国際ホテル 小豆島味紀行



特選 島会席

※季節により器・内容が若干異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 小魚姿盛り 全七種盛り
- ◆ 島醤油三種味くらべ付き
- ◆ ヤマハ醤油 (甘口)
- ◆ もろみ醤油 (正金醤油 匠もろみ使用)
- ◆ オリーブ醤油 (小豆島国際ホテルオリジナル)
- ◆ 煮物 / 瀬戸内魚の治部煮
- ◆ 焼物 / あわびバター焼き
- ◆ 台ノ物 / 県産牛のすき焼き風 地玉子付き



- ◆ 台肴 / 磯サラダ オリーブドレッシング
- ◆ 蒸し物 / プレーン蒸し 玉子あん敷き
- ◆ 酢物 / 渡り蟹の酢ノ物
- ◆ 飯物 / 祭寿司の朴葉包み 酢取り生妻
- ◆ 桶物 / 小豆島手延べそうめん
- ◆ 止椀 / 浅利の御吸物
- ◆ 水菓子 / 料理長特製杏仁豆腐&メロン

オリーブ 会席

※季節により器・内容が若干異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / ささえ他 旬魚全五種盛り
- ◆ 島醤油三種味くらべ付き
- ◆ ヤマハ醤油 (甘口)
- ◆ もろみ醤油 (正金醤油 匠もろみ使用)
- ◆ オリーブ醤油 (小豆島国際ホテルオリジナル)
- ◆ 煮物 / 瀬戸内魚の治部煮
- ◆ 鍋物 / 県産牛のすき焼き風 地玉子付き
- ◆ 台肴 / オリーブ餃子入り瀬戸内鍋
- ◆ 合肴 / 磯サラダ オリーブドレッシング
- ◆ 蒸し物 / プレーン蒸し 玉子あん敷き
- ◆ 酢物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え
- ◆ 飯物 / 小豆島名物じゃこ飯 香ノ物
- ◆ 桶物 / 小豆島手延べそうめん
- ◆ 止椀 / 浅利の御吸物
- ◆ 水菓子 / 料理長特製杏仁豆腐&フルーツ



あけぼの 会席

※季節により器・内容が若干異なる場合がございます。予めご了承くださいませ。

- ◆ 食前酒 / 小豆島産すももワイン
- ◆ 小鉢 / 小豆島季節の一品
- ◆ 刺身 / 旬魚四種盛り あしらへ
- ◆ 島醤油三種味くらべ付き
- ◆ ヤマハ醤油 (甘口)
- ◆ もろみ醤油 (正金醤油 匠もろみ使用)
- ◆ オリーブ醤油 (小豆島国際ホテルオリジナル)
- ◆ 台ノ物 / 県産牛のすき焼き風 地玉子付き
- ◆ 鍋物 / 島食材の瀬戸内鍋
- ◆ 合肴 / 磯サラダ オリーブドレッシング
- ◆ 蒸し物 / プレーン蒸し 玉子あん敷き
- ◆ 酢物 / 瀬戸内魚のオリーブみぞれ和え
- ◆ 飯物 / 小豆島名物じゃこ飯 香ノ物
- ◆ 桶物 / 小豆島手延べそうめん
- ◆ 水菓子 / 料理長特製杏仁豆腐&フルーツ

料理長こだわりの別注料理をお召し上がり下さい。

逸品料理

【要予約】 ◆価格はすべて税込です。

ビーフステーキ 1,260円～



鮎のバター焼き 2,310円



天ぷら 1,260円
◆80名様以上は宴会天ぷらも可能です。(要予約)



ワタリ蟹の酢の物 2,100円～
◆季節限定9月～12月



さざえのつぼ焼き 1,260円



お刺身 ◆姿造りは5人前より
お一人前 2,100円～
写真は10人前



山海鍋 ◆10名様より
お一人前 735円～
写真は6人前



メバルの煮付け 1,260円



エンジェルロードプラン 小豆島味紀行

料金表

期間/平成22年4月～平成23年3月

除外日5/1～5/4、8/7～8/15、12/31～1/3

【特典】◆20名様以上の場合は、カラオケサービス◆

あけぼの
お一人様/1泊2食、サ・税込
(入湯税150円込)
10,125円～
(9,500円税別～)

新鯛じまん
お一人様/1泊2食、サ・税込
(入湯税150円込)
11,175円～
(10,500円税別～)

オリブ会席
お一人様/1泊2食、サ・税込
(入湯税150円込)
11,175円～
(10,500円税別～)

特選 ザ・島会席
お一人様/1泊2食、サ・税込
(入湯税150円込)
14,325円～
(13,500円税別～)

12/6～2/18			4/1～7/16・8/23～10/15・2/19～3/31			7/17～8/6・8/16～8/22・10/16～11/5・11/29～12/5			11/6～11/28		
平日	日・祝	休前日	平日	日・祝	休前日	平日	日・祝	休前日	平日	日・祝	休前日
[客室タイプ]和洋室または和室			[客室タイプ]和洋室または和室			[客室タイプ]和洋室または和室			[客室タイプ]和洋室または和室		
11,175円 (税別10,500円)	11,700円 (税別11,000円)	13,800円 (税別13,000円)	12,225円 (税別11,500円)	12,750円 (税別12,000円)	14,850円 (税別14,000円)	13,275円 (税別12,500円)	13,800円 (税別13,000円)	16,425円 (税別15,500円)	14,325円 (税別13,500円)	14,850円 (税別14,000円)	17,475円 (税別16,500円)

【あけぼの】は、1,050円(税込)引き、【ザ・島会席】は、3,150円(税込)増しになります。

お得な旅客運賃割引プラン

20名様以上で小豆島国際ホテルで宿泊の団体様

対象航路

姫路港～～～福田港
日生港～～～大部港
新岡山港～～～土庄港
高松港～～～小豆島
(土庄港・池田港・草壁港)

※フェリーのみ対象であり、
高速船は対象外になります。

精算方法

業務用クーポン券の発行金額(1人あたり)

新岡山航路往復の場合：@1,600円

日生航路往復の場合：@1,500円

高松航路往復の場合：@1,000円

姫路航路往復の場合：@2,000円

※IN・OUTの航路が違う場合は営業所ならびに現地まで
問い合わせ願います。※バスの航送料金は別途必要です。

予約方法

旅行社様より、小豆島国際ホテル現地予約係まで「お得な旅客運賃割引
プランの適用申請」及び「往復のフェリー航路名」及び「乗船時間」をご
連絡ください。ご出発までに乗船券を、担当者様へ発行(FAXにて)さ
せていただきます。乗船に際しましては、当日フェリーの窓口へこの
乗船券を提出してください。またこの際、必ずバスの航送料金を精算
してください。(この乗船券を提出していただくことにより、フェリーの旅客
運賃がホテルに請求されます)

お楽しみ プラン (予約要)

飲み放題プラン(120分)

平日・休日(税込)..**2,625円**

休前日(税込).....**3,150円**

お酒、ビール
ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク

二次会 飲み放題・カラオケ付き(120分)

クラブ モンテカルロ・ラウンジ エンジェル

男性(税込).....**3,000円**

女性(税込).....**2,500円**

ウイスキー、焼酎、ソフトドリンク
ミネラルウォーター、チャーム付

通年企画

- ◆8名様以上でお申し込みください。
- ◆入湯税(大人150円)は別途になります。
- ◆定員(5名)1部屋2名利用の場合は、
4,200円(消費税込)増し、
- ◆3名様利用の場合は、2,100円
(消費税込)増しとなります。

お飲物

- ビール(中) 800円
- お酒(お銚子) 700円
- 冷酒(300ml) 1,100円
- ジュース 350円
- コーラ 350円
- サイダー 350円
- ウーロン茶 350円

- 焼酎(水割・湯割) 600円
- チューハイ 600円
- 米焼酎(青い風/720ml) 3,000円
- 麦焼酎(いいちこ/900ml) 3,500円
- 芋焼酎(白波/900ml) 3,500円

その他

- ◆カラオケルーム(小浪/1室1時間) 3,000円
- ◆カラオケルーム(大浪/1室1時間) 4,000円
- ◆CDカラオケ 10,500円
- ◆マッサージ(40分/20時～23時) 4,100円
- ◆コンパニオン(2時間) 14,700円
- ◆コンパニオン(延長料30分) 4,200円
- ◆民謡ショー(錢太鼓/約20分) 21,000円

※全てサービス料10%および消費税5%を含んだ価格です。
※コンパニオン・ショーは事前予約要。