

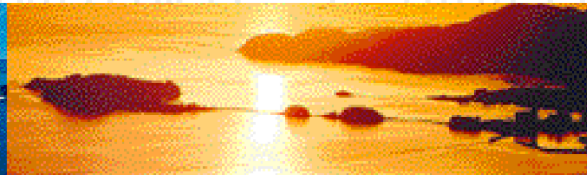
お得な日帰りセット

小豆島国際ホテル

美人の湯と味暦



海と空と太陽に包まれた楽園。



Angel Road

天使の散歩道
エンジェルロード

海がくれた、神秘の余韻。

世界でひとつの奇跡の風景がある。

1日に2度、海の中から現れる天使の散歩道、
エンジェルロード。

自然のいたずらは、感動を教えてくれる。

もう一度、見たいと思った。



日本ホテル協会会員・政府登録国際観光ホテル
ホテルニューオータニ アソシエイトホテル

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

ホームページアドレス <http://www.shodoshima-kh.jp/>

アクセス●高松港よりフェリーで60分、土庄港より車で5分

●岡山港よりフェリーで60分、土庄港より車で5分

●姫路港よりフェリーで100分、福田港より車で50分

●日生港よりフェリーで60分、大部港より車で20分

●大阪天保山より高速艇「びっくあーす」で2時間40分、土庄東港より車で3分

●大阪南港より関西汽船(小豆島季節便)で4時間30分、坂手港より直行バスで35分

小豆島国際ホテル

美人の湯

なりト
得帰セ
お日セ

オリーブの湯
露天風呂

「浜風の湯」
2つある波打ち際の露天風呂からは屋島など瀬戸内の景色と共に満点の星空が眺められます。
天然温泉「オリーブの湯」波打ち際の露天風呂につかって、心身共にリフレッシュ。小豆島ならではのロケーションを、心ゆくまでお楽しみ下さい。波の飛沫を浴びながら、夜空を眺めると瀬戸の星高々の影に浮かぶ小船のあたり、時には釣糸をたらし、夕焼け夜明けの風景も格別です。ゆったりとした時間が流れる天然温泉「オリーブの湯」ぜひ一度お越し下さい。
※温泉は露天風呂のみです。

鯛づくし膳 五、二五〇円

(税別五〇〇〇円)

- ◆食前酒/すももワイン ◆小鉢/鯛の和え物
- ◆前菜/五種盛り ◆吸物/赤出汁 若布 巻麩
- ◆造り/瀬戸内産大鯛の活造り ◆焚合せ/鯛あら煮
- ◆油物/鯛梅肉巻き 青唐 ◆焼き物/鯛塩焼き
- ◆果物/季節の物 ◆鍋物/鯛寄せ鍋風 鯛切り身 海老 あさり 野菜
- ◆桶物/小豆島手延べそうめん
- ◆蒸し物/茶碗蒸し ◆御飯/小豆島秋祭り寿司食べ放題

お一人に約1kgの大鯛が丸ごと一匹付!



と味暦

会席と美人の湯

※15名様以上でお申し込みください。 ※各コースお一人様料金 ※各コースいずれも宴会場にて召し上がりください。 ※「オリーブの湯」タオル無料貸出いたします。

山海の膳 三、六七五円

(税別三、五〇〇円)

- ◆食前酒/小豆島すももワイン
- ◆小鉢/季節の物
- ◆吸物/清汁仕立 白魚他
- ◆造り/かんばち まぐろ いか
- ◆焚合せ/野菜の煮物
- ◆油物/天婦羅 海老、白身魚
- ◆茄子 青唐
- ◆焼き物/サザエを切出し
- ◆果物/二種
- ◆鍋物/牛肉しゃぶしゃぶ
- ◆野菜 ポン酢
- ◆蒸し物/茶碗蒸し
- ◆桶物/手延べそうめん
- ◆御飯/炊込ごはん 漬物一種

浜風の膳 二、六二五円

(税別二、五〇〇円)

- ◆食前酒/小豆島すももワイン
- ◆小鉢/季節の物
- ◆吸物/清汁仕立 白魚他
- ◆造り/かんばち まぐろ いか
- ◆油物/天婦羅 海老、白身魚
- ◆茄子 青唐
- ◆焼き物/餅焼 笹巻
- ◆果物/二種
- ◆鍋物/紙鍋(海老、切身、肉、野菜)
- ◆蓋物/茶碗蒸し
- ◆桶物/手延べそうめん
- ◆御飯/炊込ごはん 漬物二種

追加料理 単品メニュー(各五二五円税込)もご用意しております。

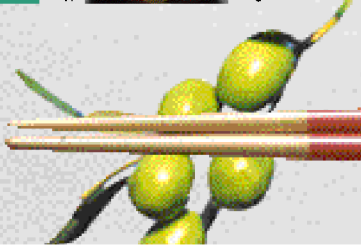


小瀬老からあげ 豚肉陶板焼き さざえ造り 地だこ酢の物 あさりの味噌汁

海の幸、山の幸など30品目以上の豊富なメニューをご賞味いただけます。

11月限定 バイキング 2,100円
(税別 2,000円)
※期間外でもご希望の方には、ご相談に応じます。お気軽にお問い合わせください。

どこにもない、贅沢な休止符。



小豆島唯一のシーサイドリゾート
小豆島国際ホテル