

賢島宝生苑 団体宿泊プランお料理

—— 期間：2026年4月1日～9月30日 ——

特 選 料 理



※注

乾杯	前菜	お造り	姿造り	温物	鍋物	台の物	中皿	揚げ物	蒸し物	御飯	香の物	留め椀	デザート
さんざしジュース	酒肴盛り合わせ	魚介三種氷り鉢盛り	鯛の姿造り	活け姫鮑陶板焼き	牛ロース肉しゃぶしゃぶ	伊勢海老と鰯巻蒸籠蒸し 野菜付け合わせ	鰯と帆立のソテー 二色ソース 野菜付け合わせ	海老と魚の天婦羅 玉蜀黍真薯 野菜	南高梅の茶碗蒸し 三重県産コシヒカリ 梅・鯖ひじき	二種盛り合わせ 青さすまし汁	嶺岡豆腐 フルーツ添え	黒蜜掛け	

基 本 料 理



乾杯	前菜	お造り	温物	鍋物	冷鉢	中皿	揚げ物	蒸し物	御飯	香の物	留め碗	デザート
さんざしジュース	酒肴三種盛り合わせ	魚介四種氷り鉢盛り	活け姫鮑陶板焼き レモン汁	牛ロース肉と伊勢の国健康豚 しゃぶしゃぶ 野菜一式 胡麻だれ	磯の香サラダ麺	鰯と帆立のソテー 二色ソース 野菜付け合わせ	海老と魚 磯の香揚げ 玉蜀黍真薯 野菜	南高梅の茶碗蒸し	三重県産コシヒカリ 梅・鯖ひじき	二種盛り合わせ	青さすまし汁	嶺岡豆腐 フルーツ添え 黒蜜掛け

お値打ち料理



乾杯	小鉢	お造り	温物	冷製	お浸ぎ	中皿	揚げ物	蒸し物	御飯	香の物	留め椀	デザート
さんざしジュース	水雲酢	魚介四種氷り鉢盛り	季節の柳川風鍋 溶き卵	牛もも肉と伊勢の国健康豚の 低温調理 サラダ仕立て	伊勢うどん	鰯と帆立のソテー 二色ソース 野菜付け合わせ	海老と魚 磯の香揚げ 玉蜀黍真薯 野菜	南高梅の茶碗蒸し 三重県産コシヒカリ 梅・鯖ひじき	二種盛り合わせ 青さすまし汁	嶺岡豆腐 黒蜜掛け		

※写真はイメージです。

(※注：特選料理の写真中央奥『鯛の姿造り』は10名盛りイメージです。
ご人数により盛り付け・器等が異なる場合がございます。)

※季節・仕入れ等により内容・器等が変更となる場合がございますが、
あらかじめご了承くださいませ。

賢島宝生苑 団体宿泊プランお料理

— 期間：2026年10月1日～2027年3月31日 —

特選料理



※注 1

乾杯	前菜	お造り	姿造り	鍋物	温物	蓋物	お凌ぎ	揚げ物	蒸し物	御飯	香の物	留め碗	デザート
さんざしジュース	酒肴盛り合わせ	魚介三種氷り鉢盛り	伊勢海老姿造り	牛ロース肉しゃぶしゃぶ	活け姫鮑陶板焼き	ぶりがまの煮つけ	野菜付け合わせ	磯の香麴	あかもくとりろ	海老と魚の天婦羅	野菜	南高梅の茶碗蒸し	三重県産コシヒカリ
											梅・鯖ひじき	二種盛り合わせ	青さすまし汁
												嶺岡豆腐	フルーツ三種添え
													黒蜜掛け

基本料理



※注 2

乾杯	小鉢	お造り	姿造り	温物	鍋物	蓋物	お凌ぎ	揚げ物	蒸し物	御飯	香の物	留め碗	デザート
さんざしジュース	海の香り	魚介三種氷り鉢盛り	鯛姿造り	活け姫鮑陶板焼き	牛ロース肉と伊勢の国健康豚しゃぶしゃぶ	ぶりがまの煮つけ	野菜付け合わせ	磯の香麴	あかもくとりろ	海老と魚の天婦羅	野菜	南高梅の茶碗蒸し	三重県産コシヒカリ
												梅・鯖ひじき	二種盛り合わせ
												青さすまし汁	嶺岡豆腐
													フルーツ二種添え
													黒蜜掛け

お値打ち料理



乾杯	小鉢	お造り	鍋物	中皿	蓋物	お凌ぎ	揚げ物	蒸し物	御飯	香の物	留め碗	デザート
さんざしジュース	海の香り	魚介四種氷り鉢盛り	伊勢の国健康豚しゃぶしゃぶ	鰯と帆立のソテー	二色ソース	野菜付け合わせ	ぶりがまの煮つけ	野菜付け合わせ	磯の香麴	あかもくとりろ	海老と魚の天婦羅	野菜
												南高梅の茶碗蒸し
												三重県産コシヒカリ
												梅・鯖ひじき
												二種盛り合わせ
												青さすまし汁
												嶺岡豆腐
												黒蜜掛け

※写真はイメージです。

(※注 1：特選料理の写真中央『伊勢海老姿造り』は10名盛りイメージ
注 2：基本料理の写真中央奥『鯛姿造り』は10名盛りイメージ
ご人数により盛り付け・器等が異なる場合がございます。)

※季節・仕入れ等により内容・器等が変更となる場合がございますが、あらかじめご了承くださいませ。