

◆ ダイヤモンド瀬戸内マリンホテル

TEL.0863-81-2111

■ おこもり部屋食プラン

ソーシャディスタンスを気にすることなく、お食事が楽しめます。環境に優しい、さとうきびの繊維を原材料とした紙の器を使用し、安心安全でしかもエコ！夕食はプライベート創作ディナーをご用意いたします！

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
大人	16,350円～	17,350円～
小学生	大人料金の70%	
未就学	大人料金の60%	

※ホテル特定日を除く ※小学生以下はお子様メニューとなります

献立

3種の燻製ピンチョスとムール貝エスカルゴ風ガーリックポテト添え、彩り海鮮パスタサラダ、ﾍﾞﾂ鯖フリッターのトロピカルソース和え、ヤンニョムチキン、骨付き牛のデミグラス煮込み、創作NIGIRI、濃縮オニオンスープ、季節のムースと果物



◆ ダイヤモンドあずみ野温泉ホテル

TEL.0263-83-2231

■ 信州グルメプラン

地元信州産の食材をふんだんに織り交ぜた料理長イチ押しのプランです。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有会員様	14,900円	15,900円
姉妹会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者様	18,400円	19,400円

※3日前までの予約制

献立

前菜、スープ(もしくは椀物)、お造り(もしくは洋風お造り)、蒸し物(もしくは煮物)、洋皿(もしくは焼物)、肉料理、季節のサラダ、お食事、デザート

■ おまかせ御膳プラン

季節の旬の食材を盛り込んだ御膳プランです。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有会員様	11,000円	12,100円
姉妹会員様	12,800円	13,900円
ご紹介者様	15,500円	16,600円

※3日前までの予約制

献立

前菜、スープ(もしくは椀物)、お造り(もしくは洋風お造り)、蒸し物(もしくは煮物)、洋皿(もしくは焼き物)、台の物(もしくは肉料理)、お食事、デザート

■ わくわくバイキングプラン

50種類以上が食べ放題！シェフ実演の牛の鉄板焼きや地元岡山の旬の食材を使用した料理も好評です！

2022年1月1日(土)～2月28日(月)

	平日	休前日
大人	12,000円～	13,000円～
小学生	大人料金の70%	
未就学	大人料金の60%	

※2022年1月1日～3日は年始特別料金となります。また、1・2月は金・土曜日のみ実施いたします。

献立

50種類以上が食べ放題。ライブ実演料理あり



ホテル別料理プラン一覧

2022年
1月～2月

※掲載している写真は全てイメージです ※仕入れ状況により内容を変更する場合がございます ※料金は全て消費税・サービス料込みです

※有馬、箱根、下呂、瀬戸内、滋賀、あずみ野は、入湯税を別途申し受けます

※京都は市の条例により宿泊税を別途申し受けます ※各ホテル休館日はご利用いただけません

※2022年1月1日(土)～2022年1月3日(月)は年末年始特定期間のため、瀬戸内を除き掲載のプランはご利用いただけません。各ホテルにお問い合わせください

◆ ダイヤモンド有馬温泉
ソサエティ・本館

TEL. 078-904-2235

◆ ダイヤモンド有馬温泉
ソサエティ・新館

TEL. 078-903-4000



■ 鉄板料理プラン

洋食シェフ伊藤が創り出す、国産黒毛和牛の鉄板料理をステーキコーナーでご堪能いただけます。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有会員様	22,000円	23,000円
姉妹会員様	23,800円	24,800円
ご紹介者様	25,700円	26,700円

※3日前までの予約制

献立

先付、スープ、肉・野菜、サラダ、お食事、デザート



■ 太閤プラン

旬のふぐをメインとした料理長特別会席です。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有会員様	18,500円	19,500円
姉妹会員様	20,300円	21,300円
ご紹介者様	22,200円	23,200円

※3日前までの予約制

献立

旬菜、向付、温の物、焼き物、揚げ物、小鉢、火の物、お食事、水物



■ 金泉会席プラン

京都伝統の調理法を用いて旬の食材のおいしさを引き出したプランです。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有会員様	14,900円	15,900円
姉妹会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者様	18,600円	19,600円

※3日前までの予約制

献立

旬菜、向付、温の物、焼き物、揚げ物、小鉢、火の物、お食事、水物

■ 銀泉御膳プラン

有馬の旬の食材を京都の技法で仕上げた御膳料理です。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有会員様	13,500円	14,500円
姉妹会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者様	17,200円	18,300円

※3日前までの予約制

献立

先付、向付、温の物、焼き物、揚げ物、小鉢、お食事、水物

◆ ダイヤモンド片山津温泉ソサエティ

TEL.0761-74-3321

■ かがやきプラン

近海の舟盛りと和牛鉄板焼きの両方が楽しめるお得なプランです。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	16,500円	17,500円

※3日前までの予約制

献 立

小鉢、蓋物、近海の舟盛り、黒毛和牛鉄板焼き、
サラダ、焼き物、揚げ物、お食事、季節のデザート



■ 満喫カニプラン

近海で採れたズワイ蟹を色々な料理法でお楽しみください。

2021年11月7日(日)～2022年2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	35,000円～	35,000円～
姉妹 会員様	35,000円～	35,000円～
ご紹介者 様	35,000円～	35,000円～

※3日前までの予約制
※仕入れ状況により料金が変更になる場合がございます
※年初は1月7日(金)から

献 立

小鉢、ズワイ蟹の洗い、焼き蟹、茹で蟹、蟹小鍋、
蟹雑炊、デザート



■ 冬の旬菜プラン

北陸の冬の旬をふんだんに取り入れたお料理の数々。

季節の味をお楽しみください。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	14,900円	15,900円
姉妹 会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者 様	17,700円	18,700円

※3日前までの予約制

献 立

蟹酢、先付三種、お造り四種、鱈と蕪の揚げ煮、鮫鱈と河豚の鍋鍋、
黒毛和牛ステーキ、鯛の金山寺みそ焼き、蟹天ぷら、お食事、季節のデザート



◆ ダイヤモンドハケ岳美術館ソサエティ

TEL.0551-38-4891

■ 富士見湧泉御膳スタンダードプラン

「ダイヤモンドハケ岳美術館ソサエティ」の夕食のスタンダードプランです。
季節感を楽しめる和食御膳をご賞味ください。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	16,300円	17,300円

※3日前までの予約制

献 立

前菜、お造り、冷菜、強肴、揚げ物、お食事、水菓子



◆ ダイヤモンド京都ソサエティ

TEL.075-256-3247

■ 葵御膳プラン

旬をとらえた和食をご提供します。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	17,200円	18,300円

※3日前までの予約制

献 立

前菜、向付、焼き物、炊合せ、逸品、揚げ物、酢の物、強肴、台の物、お食事、赤出汁、甘味



■ 祇園会席プラン

海の幸、山の幸をふんだんに盛り込んだ料理をお楽しみください。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	14,900円	15,900円
姉妹 会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者 様	18,600円	19,600円

※3日前までの予約制

献 立

前菜、椀物、向付、焼き物、強肴、お食事、赤出汁、甘味



◆ ダイヤモンド下呂温泉ソサエティ

TEL.0576-25-5781

■ 飛騨牛づくし会席プラン

飛騨牛と地元食材を満喫いただける会席料理です。上質な飛騨牛を焗炉
焼きとしゃぶしゃぶの2種類でお楽しみいただけます。

2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	14,900円	15,900円
姉妹 会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者 様	17,700円	18,700円

※3日前までの予約制

献 立

先付、椀盛り、飛騨牛焗炉焼き、蒸し物、
飛騨牛しゃぶしゃぶ、お食事、デザート



■ 鶏ちゃん御膳プラン

飛騨の郷土料理「鶏ちゃん」をメインにお楽しみいただける御膳です。

2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	11,000円	12,100円
姉妹 会員様	12,800円	13,900円
ご紹介者 様	13,800円	14,900円

※3日前までの予約制

献 立

先付、お造り、サラダ、蒸し物、
手羽先唐揚げ、鶏ちゃん、お食事、デザート



■ 雅会席プラン

旬の食材をふんだんに使った料理長おすすめの会席料理です。

2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	14,900円	15,900円
姉妹 会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者 様	17,700円	18,700円

※3日前までの予約制

献 立

先付、椀盛り、お造り、煮物、揚げ物、
台物、お食事(釜飯)、デザート



■ 彩御膳プラン

飛騨のブランド豚「納豆喰豚」を使った
御膳料理です。

2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	16,800円	17,800円

※3日前までの予約制

献 立

先付、お造り、焼き物、煮物、揚げ物、
台物、お食事、デザート



◆ ダイヤモンド滋賀ホテル

TEL.0748-68-0211

※2022年1月17日(月)～1月21日(金)、2022年2月14日(月)～2月18日(金)は休館日の為ご利用いただけません

お 鍋

■ 選べる!ひとり鍋プラン

「塩ちゃんこ鍋」「四川風麻辣火鍋」「ビヤベース風海鮮鍋」「チーズフォンデュ」の4種類の中からお好みの鍋料理を1つお選びください。
※お鍋は1名盛りで提供しますが、ご家族でご利用の場合、2～4名盛りも可能です

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	12,000円	13,000円
姉妹 会員様	13,800円	14,800円
ご紹介者 様	15,200円	16,200円

※3日前までの予約制

献 立

前菜、鍋料理1種、シェフおすすめメの1品(又はご飯・香の物)、デザート



和 食

■ 春花秋月会席プラン

近江牛がメニューに含まれる豪華な会席です。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	17,500円	18,500円
姉妹 会員様	19,300円	20,300円
ご紹介者 様	20,700円	21,700円

※3日前までの予約制

※座数をご希望の場合は座数料2,000円を申し受けます

献 立

前菜、御椀、お造り、煮物、焼き物、小鍋、揚げ物、メ肴、お食事、デザート



■ 少量彩々プラン

お客様の声にお応えし、量より質を追求した特選プランです。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	15,000円	16,000円
姉妹 会員様	16,800円	17,800円
ご紹介者 様	18,200円	19,200円

※3日前までの予約制

※座数をご希望の場合は座数料2,000円を申し受けます

献 立

前菜、御椀、お造り、焼き物、小鍋、揚げ物、お食事、デザート



■ ブチ湯治プラン【連泊限定】

2泊以上される方限定のおすすめプランです。身体に優しいヘルシーな食材を使ったお食事と自慢の天然温泉で日頃の疲れをリセット!

特典：2泊目以降は2,000円割引いたします

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	14,500円	15,500円
姉妹 会員様	15,300円	17,300円
ご紹介者 様	17,700円	18,700円

※3日前までの予約制 ※座数をご希望の場合は座数料2,000円を申し受けます

献 立

前菜、御椀、お造り、炊合せ、焼き物、焜茹、メ肴、お食事、デザート



焼 肉

■ 特選和牛プラン

近江牛の焼肉を贅沢にお楽しみください。

2022年1月7日(金)～2月26日(土)

	平日	休前日
所有 会員様	16,100円	17,200円
姉妹 会員様	17,900円	19,000円
ご紹介者 様	19,300円	20,400円

※3日前までの予約制 ※金曜日・土曜日のみ営業

献 立

先付、キムチ盛り合わせ、チシャの葉、焼き野菜、塩タン、近江牛カルビ、近江牛ロース、近江牛モモ、ミノ、お食事、デザート



■ 斎王プラン

和牛をリーズナブルにいただけるお得なプランです。

2022年1月7日(金)～2月26日(土)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	16,700円	17,700円

※3日前までの予約制 ※金曜日・土曜日のみ営業

献 立

先付、キムチ盛り合わせ、チシャの葉、焼き野菜、塩タン、和牛上ロース、和牛上カルビ、ハラミ、テッチャン、お食事、デザート

◆ ダイヤモンド箱根ソサエティ

TEL.0460-84-7455

■ 仙石原プラン

地魚、野菜など地元の食材を使った料理でおもてなしいたします。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	16,300円	17,300円

※3日前までの予約制

献 立

季菜、お造り、焼魚、強肴、止肴、お食事、甘味



■ 元箱根プラン

旬の食材をふんだんに使用した料理長自慢のコースです。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	16,100円	17,200円
姉妹 会員様	17,900円	19,000円
ご紹介者 様	18,900円	20,000円

※3日前までの予約制

献 立

箸染、お凌ぎ、お造り、進肴、強肴、止肴、お食事、甘味



◆ ダイヤモンド鎌倉別邸ソサエティ

TEL.0467-25-6680

■ 鎌倉御膳プラン

彩り鮮やかな小鉢や天ぷら、国産牛の陶板焼きなど、様々なお料理でおもてなしいたします。

通年

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,300円	16,300円
ご紹介者 様	17,300円	18,300円

※3日前までの予約制

献 立

先付、お造り、蒸し物、揚げ物、焼き物、国産牛の陶板焼き、お食事、デザート



■ ぶりしゃぶ会席

しゃぶしゃぶをメインにブリ尽くしの冬のご馳走“ぶりしゃぶ会席”をご用意。

2022年1月4日(火)～2月28日(月)

	平日	休前日
所有 会員様	14,900円	15,900円
姉妹 会員様	16,700円	17,700円
ご紹介者 様	18,700円	19,700円

※3日前までの予約制

献 立

先付、吸い物、お造り、煮物、焼き物、凌ぎ、台の物、お食事、デザート

