

◆ ダイヤモンド瀬戸内マリンホテル

TEL.0863-81-2111

■ 和牛焼肉プラン

厳選黒毛和牛を堪能できます。あっさりとした醤油ベースのツケダレと韓国式のモミダレで肉本来の味を損なわないよう、女性の皆様にも喜んでいただける味に仕上げております。

2022年3月1日(火)~5月31日(火)

	平日	休前日
大人	14,500円~	15,500円~
小学生	大人料金の70%	
未就学	大人料金の60%	

※4月28日(木)~5月7日(土)は除きます。

献立

塩タン/和牛ロース/和牛カルビ/和牛肩バラ/和牛ホルモン/岡山県産ピーチポーク/岡山県産森林どり/お造り二種盛り/焼き野菜/白菜キムチ/若布スープ/レモンシャーベット



■ 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3月1日(火)~5月31日(火)

	平日	休前日
大人	12,500円~	13,500円~
小学生	大人料金の70%	
未就学	大人料金の60%	

※GW期間は特別料金となります。

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
3月~5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・特定期間はご利用いただけません

◆ 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 伊藤シェフが創り出す、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3月1日(火)~5月31日(火)

	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
※3月19日(土)~3月31日(木)までは、指定特定期間の為、休前日料金のご案内となります。

献立

先付、スープ、サラダ、肉・野菜、お食事、デザート



■ 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3月1日(火)~5月31日(火)

	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
※3月19日(土)~3月31日(木)までは、指定特定期間の為、休前日料金のご案内となります。

献立

先付、向付、温の物、焼き物、揚げ物、小鉢、お食事、水物



■ 太閤会席プラン

冬の名残りと春の走りの食材を使った特撰会席です。

2022年3月1日(火)~5月31日(火)

	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
※3月19日(土)~3月31日(木)までは、指定特定期間の為、休前日料金のご案内となります。

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3月1日(火)~5月31日(火)

	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
※3月19日(土)~3月31日(木)までは、指定特定期間の為、休前日料金のご案内となります。

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



◆ 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

地元の春の食材を織り込んだ料理長イチ押しのプランです。

2022年3月1日(火)~5月31日(火)

	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(もしくは焼き物)、肉料理、揚げ物、お食事、デザート



■ おまかせ御膳プラン

旬の食材をふんだんに使用した御膳プランです。

2022年3月1日(火)~5月31日(火)

	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



■ 春の旬菜プラン

春の旬の食材をふんだんに使ったお料理の数々。季節の味をお楽しみください。

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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 ※特定期間を除く

献立

先付け三種、桜鯛うす造り、鯛あら煮、黒毛和牛と山菜の鉄板焼、カツオカルパッチョ、柳鱈の木の芽みそ焼き、白魚とホタルイカの天ぷら、うすい豆ごはん、デザート



■ 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3月1日(火)～5月31日(火)

	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 ※特定期間を除く

献立

小鉢、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



■ 春の北陸づくしプラン

北陸、春、地元の食材の美味しいところをピックアップした会席です。

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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	20,300円	21,300円

※3日前までの予約制 ※特定期間を除く

献立

前菜五種、ハマグリ真丈清汁仕立て、お造り五種、イダコやわらか煮、桜鯛と甘エビの豆乳しゃぶしゃぶ、黒毛和牛山菜焼き、タケノコふき味噌焼き、甘鯛松笠揚げ、にぎり三貫、デザート



※下記の料金は4月からの料金となります。3月の料金につきましてはホテルへお問い合わせください。

■ 葵御膳プラン

旬をとらえた和食をご提供します。ラウンジのフリードリンクがついたプランです。

2022年4月1日(金)～5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	13,500円	14,500円
姉妹 会員様	15,800円	16,800円
ご紹介者 様	17,700円	18,800円

※3日前までの予約制

※3月19日(土)～4月15(金)までは指定特定期間の為、休前日または特定日料金のご案内となります。

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。ラウンジのフリードリンクがついたプランです。

2022年4月1日(金)～5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	14,900円	15,900円
姉妹 会員様	17,200円	18,200円
ご紹介者 様	19,100円	20,100円

※3日前までの予約制

※3月19日(土)～4月15(金)までは指定特定期間の為、休前日または特定日料金のご案内となります。

献立

前菜、椀物、向付、焼き物、強肴、お食事、赤出汁、甘味



■ 北杜四季彩プラン

季節感のある食材と和牛を用いた和洋折衷のお料理です。

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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

前菜、椀盛、お造り、冷菜、強肴、煮物、洋皿、お食事、香の物、留椀、水菓子



■ 富士見湧泉プラン

「ダイヤモンド八ヶ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3月1日(火)～5月31日(火)

	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、煮物、強肴、お食事、香の物、留椀、水菓子



■ 飛騨牛づくし会席プラン

飛騨牛を満喫いただける会席料理です。

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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、飛騨牛焼肉、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。

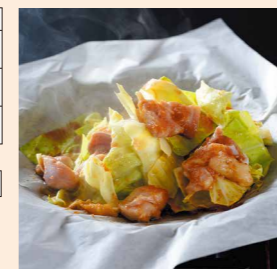
2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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。

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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、焼き物、お食事(釜飯)、デザート



■ 彩御膳プラン

納豆を食べて育ち、ビタミン・ミネラルが豊富な飛騨のブランド豚「納豆喰豚」を使った御膳料理です。

2022年3月1日(火)～5月31日(火)

	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



※全プラン対象/下記の料金は4月からの料金となります。3月の料金につきましてはホテルへお問い合わせください。

ビュッフェ

■ ビュッフェプラン

50種類以上の料理が食べ放題!
和食「山里」松本料理長 監修の季節感あふれる料理もご堪能いただけます。

2022年4月1日(金)~5月31日(火)
※90分制 最終入店19:30

	平日	休前日
所有 会員様	12,300円	13,300円
姉妹 会員様	14,100円	15,100円
ご紹介者 様	15,500円	16,500円

※ご予約数が少ない場合は「料理長創作和洋折衷コース」でのご提供となります



和食

■ 雪月花会席プラン

季節の食材を使ったスタンダードな会席です。

2022年4月1日(金)~5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	16,200円	17,200円
姉妹 会員様	18,000円	19,000円
ご紹介者 様	19,400円	20,400円

※3日前までの予約制
※座数をご希望の場合は座敷料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



■ 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4月1日(金)~5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	18,700円	19,700円
姉妹 会員様	20,500円	21,500円
ご紹介者 様	21,900円	22,900円

※3日前までの予約制
※座数をご希望の場合は座敷料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



■ 少量彩々会席プラン

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4月1日(金)~5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	13,800円	14,800円
姉妹 会員様	15,600円	16,600円
ご紹介者 様	17,000円	18,000円

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

献立

前菜、御椀、お造り、煮物、小鍋、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4月1日(金)~5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	16,200円	17,200円
姉妹 会員様	18,000円	19,000円
ご紹介者 様	19,400円	20,400円

※3日前までの予約制 ※月曜日・火曜日は定休日となります

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4月1日(金)~5月31日(火)

	平日	休前日
所有 会員様	13,800円	14,800円
姉妹 会員様	15,600円	16,600円
ご紹介者 様	17,000円	18,000円

※3日前までの予約制 ※月曜日・火曜日は定休日となります

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



■ 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いたします。

2022年3月1日(火)~5月31日(火)

	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3月1日(火)~5月31日(火)

	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



■ 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



■ 金目鯛のしゃぶしゃぶ会席プラン

春の到来を告げる食材をふんだんに使用したプランです。春野菜と新鮮な金目鯛を、しゃぶしゃぶにてご堪能ください。

2022年3月1日(火)~5月31日(火)

	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、お造り、煮物、焼き物、金目鯛のしゃぶしゃぶ、お食事、味噌汁、香の物、デザート

