

◆ 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いただけます。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しております。

2021年10月1日(金)~12月28日(火)

	平日	休前日
大人	14,000円~	15,000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

献立

塩タン、和牛ロース、和牛カルビ、和牛プリスケ、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、焼野菜、白菜キムチ、白ご飯、ワカメスープ、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!

2021年10月1日(金)~12月31日(金)

	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%	

※12/29(水)~12/31(金)は料金が異なります

献立

50種類以上が食べ放題。ライブ実演料理あり



◆ 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

地元の秋の食材を織り込んだ料理長イチ押しプランです。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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)、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

旬の食材をふんだんに使用した御膳プランです。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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



ホテル別料理プラン一覧

2021年
10月~12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、大人(中学生以上)はお1人様につき入湯税150円が別途必要です

※京都はお1人様につき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

※2021年12月31日(金)~2022年1月3日(月)は年末年始特定期間のため、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



■ 太閤会席プラン

旬のかぶらをメインとした心温まるお料理をご堪能ください。

2021年10月1日(金)~12月24日(金)

	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

※1日3組限定(先着順)

※3日前までの予約制

※12/25(土)~12/30(木)までは指定特定期間の為ご利用いただけません

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

季節の食材を使用した三段重をお楽しみいただけます。

2021年10月1日(金)~12月24日(金)

	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

※12/25(土)~12/30(木)までは指定特定期間の為ご利用いただけません

献立

先付、向付、温の物、焼き物、揚げ物、小鉢、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。

2021年10月1日(金)~12月24日(金)

	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

※12/25(土)~12/30(木)までは指定特定期間の為ご利用いただけません

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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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、近海の舟盛り、蓋物、焼き物、黒毛和牛鉄板焼き、揚げ物、お食事、デザート



■ 満喫カニプラン

近海で採れたずわい蟹を色々な料理法でお召上がりください。

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変更になる場合がございます

献立

小鉢、ずわい蟹の洗い、焼き蟹、茹で蟹、蟹雑炊、デザート



■ 秋の旬菜プラン

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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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 ※12月より料理内容が異なります。詳細はホテルへお問い合わせください

献立

先付3種、お造り4種、松茸土瓶蒸し、里芋のカニ身揚げ、黒毛和牛とキノコの朴葉焼き、本カマス柚庵焼き、松茸と蟹の天ぷら、お食事、デザート



◆ 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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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
※11/5(金)~11/30(火)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、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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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
※11/5(金)~11/30(火)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、甘味



◆ ダイヤモンド八ヶ岳美術館ソサエティ

TEL.0551-38-4891

■ 北杜四季彩プラン

今回のメイン料理(洋皿)は「海の幸、山の幸、山海の美味を一皿に」をテーマにご用意。生ウニを添えたロブスター、国産和牛サーロインステーキ、トリュフオイルで香り付けした旬のキノコを贅沢に盛り付けました。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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、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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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、水菓子



◆ 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

飛騨牛をさまざまな料理でお楽しみいただける「ダイヤモンド下呂温泉ソサエティ」ならではの会席です。

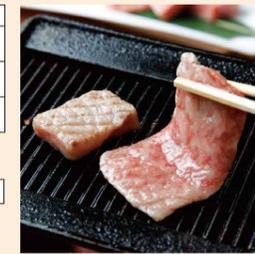
2021年9月1日(水)~11月30日(火)

	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、椀物、飛騨牛焗肉焼き、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」をお楽しみいただける御膳です。

2021年9月1日(水)~11月30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、海鮮サラダ、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

岩魚・松茸の土瓶蒸しやキノコと飛騨牛の炭火焼をはじめ季節の食材を使った料理長こだわりの料理です。

2021年9月1日(水)~11月30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、椀物、お造り、揚げ物、蓋物、台物(飛騨牛と地元産キノコの炭火焼)、お食事(釜飯)、デザート



■ 彩御膳プラン

なっとう豚やキノコなど飛騨の幸をふんだんに盛り込んだ御膳です。

2021年9月1日(水)~11月30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、蒸し物、揚げ物、台物(納豆豚肉ソース朴葉味噌焼)、お食事、デザート



※12/25(土)~12/30(木)は指定特定期間の為、休前日料金でのご案内となります

洋食

2021年10月1日(金)~12月30日(木)
※90分制 最終入店19:30

■ 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堪能していただけます! 10月からは実演料理「牛肉の塩包み焼き」をワゴンを使ってお客様の目の前でカットしていきます。そのほか、月替わりでハロウィンやクリスマス料理もお楽しみいただけます。

	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

※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

■ 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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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敷料2,000円を申し受けます

献立

旬菜、御椀、お造り、焼き物、小鍋、揚げ物、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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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敷料2,000円を申し受けます

献立

旬菜、御椀、お造り、煮物、焼き物、小鍋、揚げ物、メ肴、お食事、デザート



バーベキュー

2021年4月1日(木)~10月31日(日)

※1日限定20名
※18:00からの90分制
※雨天の場合は17:30からのビュッフェプランのご案内となります
※期間限定プランです

■ ダイヤモンドBBQプラン

基本メニューはもちろん、オマール海老などのオプションメニューも豊富です。

	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

※1週間前までの予約制

■ ダイヤモンドBBQプラン【飲み放題付】

BBQとともに豊富なドリンクをお楽しみいただけます。

	平日	休前日	フリードリンクアイテム
所有会員様	13,500円	14,500円	缶ビール・缶ハイボール
姉妹会員様	15,300円	16,300円	缶チューハイ
ご紹介者様	16,700円	17,700円	ノンアルコールビール
			ウーロン茶
			ソフトドリンク

※1週間前までの予約制

献立

基本メニュー：牛肉、豚肉、鶏肉、ソーセージ、魚介類、お食事、デザート
オプション：近江牛ロース 100g 3,520円、骨付き仔羊ロース 1本 1,100円、カナダ産活オマール海老 1尾 3,300円、殻付きホタテ貝 1個 550円、琵琶湖産鮎 1匹 550円
※当日の追加はできません(1週間前までの予約制) ※オプションメニューは別途料金を申し受けます

焼肉

■ 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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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
※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



■ 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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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
※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



■ 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。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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

地の食材である生粋かながわ牛と秋の味覚・松茸を使った、牛肉の味と松茸の香りをお楽しみいただける料理長自慢の逸品です。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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

国産牛と海鮮の陶板焼きがメインの食べ応えのあるプランです。

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、サラダ、国産牛と海鮮の陶板焼、お食事、デザート



■ 魚介と茸のシャンパン鍋会席

シュワ〜っと香りが弾けだす、シャンパンをたっぷり使った薫り高いプランです。

2021年10月1日(金)~12月30日(木)

	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、前菜、吸物、お造り、蒸し物、台物、揚げ物、お食事、デザート

