



Ocean View Resort
サンライズ九十九里

冬-春
Winter Spring

海風が運ぶ冬のごちそう、心満たされるひとときを。

2026 1.1 木 ▶▶ 4.30 木

表示金額は
すべて税込に
なります。

※小学生は大人料金の80%、小学生未満は大人料金の60%、乳児(3歳未満)はご宿泊料金はかかりません。※ご宿泊料金はお日にち・お部屋タイプ・ご人数によって変わりますので、料金、その他不明な点につきましてはお電話にてお問い合わせください。※プールの利用者が30名未満の場合、和会席に変更になる場合があります。※朝食はプールの営業内となりますが、和定食に変更になる場合がございます。※食材の仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。※小学生は小学生コース、幼児はお子様ランチもしくはプールの提供となります。乳児のお子様には離乳食のご用意もございますのでお問い合わせください。※屋内温水プールにつきまして、混雑時は入場制限がかかる場合があります。

The 99 Style

A delicious trip to
Kujukuri and Chiba
~for your comfort~

美味しい、その瞬間をいただく

サンライズ
ライブキッチン

千葉でつくり
千葉で食す

千産✕千消

香りを感じ、音に心躍らせ
見て楽しむ
ライブキッチン

冬の味覚の王様
思う存分ご堪能ください
カニ食べ放題付

SUNRISE DINNER BUFFET

サンライズディナーbuffet

千葉県の食材にこだわり抜いた彩り豊かで
味わい深い約50種類のお料理

ご利用料金
17,820円~
お一人様・1泊2食付
1室2~3名様でご利用の場合

カニ料理フェア

カニのパスタ・カニクリームコロッケ
カニピラフ・カニグラタン

1日限定
20食

千葉県の幸と
山武、九十九里の幸を
贅沢に詰め込んだ
こだわりの和食会席

ご利用料金
19,470円~
お一人様・1泊2食付
1室2~3名様でご利用の場合

葉武里 特撰会席

menu メニュー	
食前酒 / Aperitif	食前酒
前菜 / Appetizer	雲子ボン酢 鰯樺様白酢掛け 唐墨大根 鯉艶煮 鴨ロース葱巻 海老キャビア
お造り / Sashimi	房州産伊勢海老姿造り 中トロ 鰻八 鰯 赤烏賊 妻いろいろ
焼物 / Grilled dish	牛すき焼き 白菜 春菊 えのき 豆腐 椎茸 玉葱 車麩
お浸ぎ / a small dish	勝浦産金目鯛棒寿司 雲丹椎茸 はじかみ
蓋物 / Lidded dish	九十九里産蛤酒蒸し 笹葱 干柚子
揚物 / Deep-fried	寒鰯煎りだし 里芋 茄子 栗麩
お食事 / Clams Rice	帆立御飯
留碗 / Miso soup	赤だし 豆腐 三つ葉
香の物 / Japanese Pickles 3kinds	季節の三点盛り
本日のデザート / Today's Dessert	季節のデザート

