

満ちてくる心の宿 吉夢がお届けする  
**“現代の名工”が創作する  
 心満ちるお料理**



“現代の名工”とはその道での第一人者として活躍し卓越した技能を持った者に与えられる称号であります。当館ではご来館いただきましたお客様へ心満ちるお料理、温泉、おもてなしで皆様にご満足いただけるようお迎えしております。



厚生労働省大臣より表彰された際の表彰状と盾。その他卓越した技術による表彰及び履歴を一部抜粋

- ・平成 22 年11月 全技連マイスター認定
- ・平成 25 年11月 厚生大臣より表彰
- ・平成 29 年11月 卓越技能者「現代の名工」厚生労働大臣表彰

総料理長  
**渡邊 三郎**



■平成 30 年 9 月～3 月末日総てのパブリック施設禁煙 ■平成 31 年 4 月より全館禁煙（館内喫煙ルームあり）

# 夢会席

YUME-KAISEKI

小湊温泉 願満の湯

こだわりの千産地産

平日企画

期間・平成 30 年 9 月 1 日～平成 31 年 7 月 13 日

- ※土曜・休前日及び12月23日～1月3日は除かせていただきます。
- ※各コースとも、時期により料理・器が変わります。
- ※各コースとも10名様以上でお申込み下さい。
- ※各コースとも定員でのご利用になります。



各種ご利用料金のご案内(税別)

- ◆芸者コンパニオン(120分1名)……18,000円(お車代込)
- ◆カラオケ……13,000円
- ◆飲み放題(120分1名)……3,000円  
 (ビール・お酒・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク)

お飲物料金(税別)

- ◆お酒 …………… 640円
- ◆ビール(中)…………… 750円
- ◆ジュース類…………… 350円
- ◆地酒 …………… 1,100円～
- ◆焼酎セット…………… 5,000円～
- ◆ウイスキーセット …… 10,000円～



▲和式宴会椅子テーブル席(200名まで対応可能)

カラオケBOX「夢物語」

お一人様(120分) **3,000円** (税別)

- ◆飲み放題付(ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク)



二次会のご案内(税別)



※カラオケ1曲200円(税別)

クラブ「ロブノール」

お一人様(120分) **3,000円** (税別)

- ◆飲み放題付(ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク)

満ちてくる心の宿

吉夢



南房総小湊の浦海岸 政府登録国際観光旅館第800号  
 〒299-5501 千葉県鴨川市小湊 182-2  
 TEL.04-7095-2111(代) FAX.04-7095-2125  
**04-7095-2000** (予約直通)  
 ホームページ <http://www.kichimu.com/>  
 ■東京営業所 〒120-0072 千代田区飯田橋 4-9-9 河田ビル 3F

●お申し込みは

かきのぜん  
夏輝の膳  
お一人様 (税別・サ込み)  
15,000円

食前 酒／吉夢おりじなる酒  
酒 菜／鮪かるばっちょ  
前 菜／時季の物三点盛り  
御造 里／地産海の幸五点盛り  
船盛り／鯛姿盛り  
焼き物替り／鮑酒蒸し  
煮 物／焚き合わせ  
油 物／あつあつ天婦羅  
台の物／上総牛朴葉焼  
温 物／茶碗蒸し  
しのぎ／二色そば  
酢 肴／ずわい蟹  
食 事／長狭米・香の物  
留 椀／切蟹味噌汁  
でぎーと／嶺岡寄せ三色  
ふるーつぜりーのせ



当館総料理長渡邊三郎が創作する料理を堪能できる1日限定25名様のご宿泊プランです。旬の味を吟味してご提供させていただいております。季節替わりで内容の異なる品々をどうぞお楽しみください。

\*季節により料理内容が異なります

1日限定  
25名様

現代の名工が調理する  
極みの料理をご堪能。

めいこうたくみのぜん  
名工匠の膳 25,000円  
お一人様 (税別・サ込み)



※お料理画像はイメージです。仕入状況により食材調理法が変更になる場合があります。



※お料理画像はイメージです。仕入状況により食材調理法が変更になる場合があります。

食前 酒／吉夢おりじなる酒  
酒 菜／鮪かるばっちょ  
前 菜／時季の物四点盛り  
御造 里／地産海の幸五点盛り・伊勢海老洗い  
船盛り／鯛姿盛り  
焼き物替り／鮑酒蒸し  
煮 物／焚き合わせ  
油 物／あつあつ天婦羅

台の物／上総牛すてーき  
温 物／茶碗蒸し鱧鱈餡  
しのぎ／二色そば  
酢 肴／ずわい蟹  
食 事／長狭米・香の物  
留 椀／切蟹味噌汁  
でぎーと／嶺岡寄せ三色  
ふるーつぜりーのせ

しゅんこうのぜん  
春光の膳 13,000円  
お一人様 (税別・サ込み)

しゅうじんのぜん  
秋稔の膳 18,000円  
お一人様 (税別・サ込み)



※お料理画像はイメージです。仕入状況により食材調理法が変更になる場合があります。

一品料理のご案内 (税別・サ込み)



栄螺磯焼  
1,000円



鱈なめろう  
1,000円



金目鯛煮付け  
1,500円



地魚の盛り合わせ  
2,000円~



上総牛ステーキ  
3,000円

食前 酒／吉夢おりじなる酒  
酒 菜／鮪かるばっちょ  
前 菜／時季の物三点盛り  
御造 里／地産海の幸  
船盛り／鯛姿盛り  
焼き物替り／鮑酒蒸し  
煮 物／焚き合わせ  
油 物／あつあつ天婦羅

台の物／地肉三種朴葉焼  
温 物／茶碗蒸し  
しのぎ／二色そば  
酢 肴／ずわい蟹  
食 事／長狭米・香の物  
留 椀／切蟹味噌汁  
でぎーと／嶺岡寄せ三色  
ふるーつぜりーのせ