

築き、気づき

歴史ある宿ならではの確かな味わい 満ちてくる心の宿「吉夢」おかげさまで創業90周年

誕生寺境内で産声をあげました当館は、
その永きにわたりご来館いただきましたお客様のお陰をもちまして
令和2年7月5日創業90周年を迎えさせていただきました。
その間、代々館主が築いた物は決して建物だけではなく
お客様との信頼関係と思っております。そしてその間、お客様から頂いた
お言葉の数々は、気づきの礎として研鑽し、おもてなしの心として
今もしっかりと受け継がれております。料理の味、湯の温かみは、
この土地ならではの地の恵みと感謝を怠らず、これからも、そしてこの先も、
みなさをきつと笑顔にできますよう努力してゆく所存です。
皆様のご来館をスタッフ一同お待ち申し上げます。

◀古き良き時代の
パンフレット

明治 30 年 誕生寺境内にて茶屋店開業
昭和 5 年 吉田屋旅館 開業
昭和 27 年 ニューこみなとホテルに商号変更
平成 8 年 全館改装に伴い誕生寺貫首院下より「吉夢」の屋号を賜る
令和 2 年 7 月 5 日 創業 90 周年

◀当時のスタッフ

開業当時の海に迫った木造の建物

渡邊総料理長「令和2年度黄綬褒章」受章

黄綬褒章とは、卓越した技術を有する者が業務に精励し、他の模範となるような技術や事績に対する
栄誉のしるしとして国家から授ける徽章です。匠の味をどうぞ堪能ください。

内閣府より表彰された際の表彰状と徽章。
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
- ・令和2年度 黄綬褒章受章

総料理長
渡邊 三郎

館内施設のご紹介

カラオケBOX 「夢物語」

お一人様
(120分) **3,300円** (サ込み)

飲み放題付 (ビール・焼酎・ウイスキー・ソフトドリンク)

セラピーサロン 風 (なぎ)

館内には心も体も癒されるエステサロンが
ございます。日頃よりお疲れの方へ、
ちょっとご褒美はいかがですか。

潤い美肌
45分 **6,600円** ~ (サ込み)

和食処「遊亀亭」

ビール、お酒、ラーメン、おつまみ各種を
取り揃えております。二次会、お夜食に
ご利用ください

●営業時間 / 20:00~0:00、ラストオーダー23:30

貸切風呂「星」

海に見える貸切風呂で紅く染まる
夕映えの海をどうぞ堪能ください。

◆予約制45分

2,200円 ~ (サ込み)

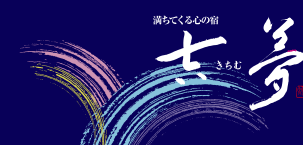
新型コロナ感染用対策に関して

皆様に安心して泊りいただくために、新型コロナウイルス
感染予防対策としてご入館時の体温測定、消毒スポットの設置など
一貫して対策を講じております。
詳しい内容は弊館ホームページをご覧ください。



皆様に快適にお過ごしいただくため当館は全館禁煙となっております。愛煙家のお客様には、館内に喫煙ルームをご用意しております。ご協力お願いいたします。

●お申し込みは



南房総小湊鯛の浦海岸 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 <https://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

諸税に関しては、2021年3月現在のものです。

夢会席

YUME KAISEKI

こだわりの千産地消

小湊温泉 願満の湯

吉夢 創業九十周年
渡邊総料理長「黄綬褒章」受章
二つを祝う感謝企画

期間：令和3年5月6日～令和4年4月30日

平日
企画

- ※土曜休前日及び令和3年7月19日から8月29日、
12月29日～令和4年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8名様以上でお申し込みください。
- ※各コースとも夢亭1部屋あたり4名以上でご利用下さい。
- ※各コースとも吉亭ご利用の場合は、1部屋あたり2200円(税込)UPになります。
- ※各コースとも1名減員の場合は、1100円(税込)UPでご利用いただけます。
- ※入湯税150円別途

満ちてくる心の宿

吉夢

食前酒／古夢おりじなる酒
酒菜／生はむかるばつちよ
御造里／時季の物五点盛り
焼き物／房州さざえ落味噌焼き
鱈の木の芽焼き
煮物／金目鯛煮付け
中皿／上総牛びーふしちゅー
強肴／鮑踊り酒蒸し
台の物／地肉三種朴葉焼き
温物／ふかひれ餡茶碗蒸し
御膳／渡り蟹みそ汁
香の物／三点盛り
食事／竹の子ごはん又は鯛めし
でざーと／自家製ゼリー あいす

吉竹の膳

たけのせん

お一人様
17,000円（税別）
18,700円（税込）

※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。

現代の名工が調理する極みの料理をご堪能。



※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。



吉梅の膳

うめのせん

お一人様
14,000円（税別）
15,400円（税込）

食前酒／古夢おりじなる酒
前菜／季節の五点盛り
御造里／時季の物五点盛り
焼き物／帆立落味噌焼き
鱈の木の芽焼き
煮物／金目鯛煮付け
中皿／上総牛びーふしちゅー
強肴／鮑踊り酒蒸し
台の物／地肉三種朴葉焼き
温物／ふかひれ餡茶碗蒸し
御膳／渡り蟹みそ汁
香の物／三点盛り
食事／竹の子ごはん又は鯛めし
でざーと／自家製ゼリー あいす

※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。

吉松の膳

まつのせん

お一人様
19,000円（税別）
20,900円（税込）

食前酒／古夢おりじなる酒
酒菜／鯛かるるばつちよ
御造里／時季の物五点盛り
焼き物／房州さざえ落味噌焼き
鱈の木の芽焼き
煮物／金目鯛煮付け
中皿／上総牛石焼すてーき
強肴／鮑踊り酒蒸し
台の物／伊勢海老ぶいやべーす
温物／ふかひれ餡茶碗蒸し
香の物／三点盛り
食事／竹の子ごはん又は鯛めし
でざーと／自家製ゼリー あいす

一品料理のご案内



栄螺磯焼
1,100円（税込）



鰻なめろう
1,100円（税込）



金目鯛煮付け
1,650円（税込）



地魚の盛り合わせ
2,200円（税込）



上総牛ステーキ
3,300円（税込）

海に臨む地上35mの絶景露天風呂からは、太平洋を一望する景色が広がります



当館を紹介した動画もございます。
表示のQRコードを読み取りください。

