

平成29年 **1月19日(木)** ~ **3月21日(火)**

ご予約お申込みは **2日前**までにお願致します。
大人 **2名様以上**でお申込みください。

お得な

期間限定

1泊2食付
1名様

(税込) **9,800円** から

子供料金:70%
(料理内容は異なります)

各館共通特典

この企画でご宿泊のお客さまに

合計 **2,450** パイ
(各館先着予約 350名)

毛ガニ1パイ
プレゼント!

※連泊の場合は、1泊目のみの対応とさせていただきます。

※漁の状況により入手が困難な場合は、代替の特産品になる場合がございますのでご了承ください。



お宿でのお楽しみ
共通メニュー

ゆで毛ガニ (1パイ)・毛ガニ釜飯・毛ガニ鍋。
各宿泊施設の共通料理となります。
(※写真はイメージです)

宿泊パック
宮古毛ガニざんまい



1 宮古ホテル沢田屋



1室3名様以上
平日 **9,720円**(税込)
1室2名利用時 2,160円増
〒027-0086
宮古市新町 4-1
TEL.0193-62-7711
FAX.0193-62-4738

宮古駅から徒歩9分。当館は宮古市の市街地にあり、観光にビジネスに幅広くご利用頂いております。三陸の新鮮な海の幸を盛り込んだご夕食と家庭的なサービスで、皆様のご旅行をあざやかに演出いたします。



2 休暇村陸中宮古



1室大人2名様以上
平日 **10,800円**(税込)
休前日利用同額
〒027-0096
宮古市崎鞆ヶ崎18-25-3
TEL.0193-62-9911
FAX.0193-62-9913

ご夕食は「いわて地産地消レストラン」1つ星に認定されているバイキングをご用意。三陸沖で水揚げされたホタテ貝焼きやあら汁、旬のお造りなど、約40種類の料理がお楽しみ頂けます。このバイキングと共通メニューの毛ガニ料理 3品を併せてお召し上がりください。



3 浄土ヶ浜パークホテル

基本コースは夕食・朝食共にレストランにてライブキッチンのあるレストランにてビュッフェとなります。



1室5名以上(松林側客室)
平日 **9,504円**(税込)
〒027-0001
宮古市日立浜町 32-4
TEL.0193-62-2321
FAX.0193-62-2325
URL: <http://www.jodo-ph.jp>

お部屋食希望(夕食・和食)	海側客室希望	休前日利用	1室2名様	1室3名様	1室4名様
			3,240円増	3,240円増	3,240円増
				3,456円増	2,268円増
					648円増

2016年3月全館リニューアル。国立公園内の名勝「浄土ヶ浜」を臨む高台に立つ「和の景観と四季の恵みあふれるホテル」で三陸海岸の絶景と旬の味覚をご堪能下さい。海側のお部屋・ロビーから本州最東端の街に昇る朝日をご覧頂けます。



4 グリーンピア三陸みやこ



1室3名様以上
平日 **9,800円**(税込)
休前日利用同額
1室2名利用時 1,000円増
〒027-0373 宮古市田老向新田 148
TEL.0193-87-5111 FAX.0193-87-5118



全客室から雄大な太平洋と朝陽がご覧になれます。天然鉱石を使用した光明石のお風呂は、まるやかな湯質で保温力、保湿力があり疲労回復に最適です。

5 浄土ヶ浜旅館



平日 **9,800円**(税込) 4名まで同金額
〒027-0091 宮古市築地 1-1-38
TEL.0193-62-1319 FAX.0193-62-1361



宮古市の市街地と陸中海岸随一の景勝地である浄土ヶ浜の中間点に位置し、お仕事や観光で幅広くご利用いただいております。毛ガニをはじめ新鮮な三陸の海の幸の素材の良さと、職人の真心こめたお料理を心ゆくまでご堪能ください。

6 ホテル近江屋



1室大人2名様以上
平日 **10,260円**(税込) 休前日利用同額
〒027-0024 宮古市磯鶏 1-1-18
TEL.0193-62-3660 FAX.0193-62-0419



宮古駅より車で10分。全客室より宮古港を望むことが出来ます。いよいよ毛蟹シーズン到来。身も心も温まる『毛ガニ鍋』幸せを感じる『毛ガニ釜飯』旨みがギュッとつまった『ゆで毛ガニ』どうぞ三陸毛ガニをご堪能下さい。

7 渚亭 たろう庵



1室大人2名様以上
平日 **26,800円**(税込) 休前日利用 3,000円増
〒027-0322 宮古市田老字青砂里164-1
TEL.0193-87-2002 FAX.0193-87-3378



三陸の豊富な漁場から毎日仕入れる新鮮な魚介類を基本に、可能な限り地産産にこだわりの、素材の味を最大限に生かした創作コース料理をご堪能下さい。お客様のお食事のベースに合わせて「作りたて」をお持ちします。