

絶景 回転展望レストラン

新創作懐石

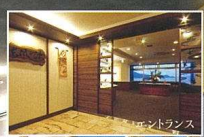
東風と海

KOCHI TO UMI

進化する戸田家の美食

ゆっくりと回転する展望レストランで、料理人が目の前で調理する伊勢志摩の旬料理をお楽しみください。

日帰り夕食
ディナーとご入浴
大人お1人様(消費税・税込)
夕風コース 8,800円
特選極み 11,000円



料理人が目の前で調理
オープンキッチンスタイル

ご宿泊料金表 夕風 旬コース
大人(お1人様1泊2食付、消費税・税込)

館	南館	嬉春亭
部屋タイプ	和室又は和洋室	デラックス和洋室 和室
2名様1室	18,700円	25,300円 22,000円
3名様1室	17,600円	24,200円 20,900円
4名様1室		22,000円 19,800円
5名様1室	16,500円	20,900円
6名様以上室		18,700円

※特選極みコースは上記料金の2,200円(消費税・税込)増しにて承ります。
※休前日ご利用の場合は、お1人様5,500円(消費税・税込)増しとなります。

お子様宿泊料金
小学生は大人料金の70%、4歳~6歳は50%。
3歳は施設使用料2,750円(消費税・税込)
ハイキング朝食2,200円(消費税・税込)
※お子様ランチ・ふとん・寝具はオプションとなります。

ご宿泊料金表 大人(お1人様1泊2食付、消費税・税込)

館	南館	嬉春亭
部屋タイプ	和室又は和洋室	デラックス和洋室 和室
2名様1室	16,500円	23,100円 19,800円
3名様1室	15,400円	22,000円 18,700円
4名様1室		19,800円 17,600円
5名様1室	14,300円	18,700円
6名様以上室		17,600円

※休前日ご利用の場合は、お1人様5,500円(消費税・税込)増しとなります。

感動 御客前バイキング

しんわダイニング

天・地・海

TEN CHI KAI

毎日開催!



間近で職人技を堪能!
爽快! 地魚の解体ショー

10mカウンターでのライブキッチン!
名物カウンターに和洋の料理人が勢揃い!
お客様の目の前で調理する約50種の出来たて料理が食べ放題!

日帰り夕食
ディナーバイキングとご入浴
大人お1人様(消費税・税込) 6,600円
小人お1人様(消費税・税込) 4,400円



出来たてのオリジナルピザをどうぞ
本格的 石窯コーナー



炊き立ての三重県ブランド米
かまどコーナー



目の前で焼く! 貝の磯焼き、牛鉄板焼き、
彩り車揚げ、まぐろステーキ!

嬉春亭限定宿泊プラン

※2名様以上でご予約ください。



※料金はお日にち、ご人数によって変わります。
朝食はバイキングとなります。
詳しくはお問い合わせください。

日和海席 嬉春亭和室(12.5帖+2帖)
伊勢海老料理 伊勢志摩老料理
◆料金大人お1人様(お7期-平日1泊2食付、消費税・税込) 4名様以上で1室ご利用の場合
19,800円~

お部屋食プラン

安心安全 お部屋または個室でゆっくりと



スーパーアスイドルーム(12.5帖+8帖+高層11階以上)
伊勢志摩繚乱 伊勢志摩老料理・姫鮎1盃+松阪牛
◆料金大人お1人様(お7期-平日1泊2食付、消費税・税込) 4名様以上で1室ご利用の場合
22,000円~

戸田家の湯めぐりを楽しんで、ゆっくりとお食事をお楽しみください

特典

日帰りご昼食プラン

- ご入浴無料
- 30名様以上ならカラオケ無料(先着順会場にて)

ミニ会席膳 団だんご 3,300円	●お1人様(消費税・税込)
会席膳 花かせん 4,400円	●お1人様(消費税・税込)
いせび会席膳 彩さいかい 8,800円	●お1人様(消費税・税込)
特別会席膳 美みゆ旬 11,000円	●お1人様(消費税・税込)
特別会席膳 風ふうが雅 13,200円	●お1人様(消費税・税込)
特別会席膳 天てん宮 16,500円	●お1人様(消費税・税込)

◆会席膳 季き楽 5,500円
●お1人様(消費税・税込)

※2名様以上でご予約ください。
※大浴場は3,000円ご利用いただけます。
※期間・曜日による料金変更はございません。
※野天風呂は24時間ご利用いただけます。
(但し、清掃の時間がございます。ご了承ください)

●お申し込み・お問い合わせは……

第103弾

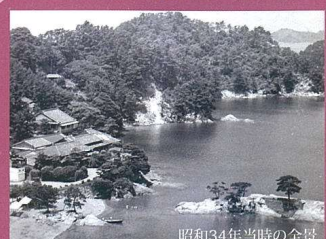
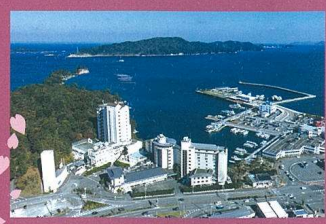
期間/2021年4月1日~9月30日
(但し休前日、GW/8/6/8/21は除きます)

夏は心ゆく飲食

春から夏のグループ・団体特別料理企画



春から夏の旬料理



昭和34年当時の全景

戸田家の感染防止対策ガイドライン
お客様には入館時にマスク着用と検温と手洗いの消毒をお願いしています。
全従業員にマスク着用と館内共用部分の定期的消毒を行なっています。
館内は光触媒による除菌を行なっています。
※その他様々な取り組みを実施しています。

伊勢志摩国立公園/島羽温泉郷

しんわ 戸田家

男湯



戸田家の湯めぐり

野趣あふれる野天風呂、ゆったりとくつろげる大浴場、家族で楽しめる貸切風呂など充実の湯処が広がる戸田家の湯めぐりをお楽しみください。

男女あわせて 13湯 + 足湯2湯 + 岩盤浴18床

戸田家温泉村

湯めぐり三昧



女湯

無料貸切風呂

ご人数に合わせた宴会場をご用意



和式宴会/最大430名様



イステーブル宴会/最大320名様



小グループ様



パーティ形式/最大200名様

戸田家で MICE
鳥羽駅より徒歩3分



コンベンションホール



小会議室



各種展示会



旅館で初のエコマークアワード
エコ・オブ・ザ・イヤー受賞



TEL. (0599) 25-2500 (代)
予約専用 (9:00~20:00) TEL. (0599) 26-5511
〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽1丁目24-26 FAX. (0599) 26-2552
ホームページ <https://www.todaya.co.jp>

しんわ 戸田家

伊勢志摩国立公園/鳥羽温泉郷

Japan Free WiFi 全室無線LAN(Wi-Fi)対応



20-03-54-5000

原心心り飲み心り

期間/2021年4月1日~9月30日

(但し休前日、GW、8/6~8/21は除きます)

※その他、希望日、アレルギー等のご要望はご相談ください。
※季節により、献立内容・器等若干変更する場合がございます。



南館限定企画

※写真の舟盛りは10名様盛りです。



嬉春亭限定企画

和楽 Waraku

14,300円

●お1人様(平日・1泊2食、消費税・税込)

■客室は定員でのご利用となります。6名様以上でお申し込みください。

◆お献立

- 一、食前酒 戸田家オリジナル酒
- 一、前菜 酒肴三種盛り
- 一、御造り 大漁舟盛り
国産伊勢海老 節鳥賊
真鯛姿造り 芽物一式
- 一、焚合せ 季節の煮物 添え野菜旨煮
- 一、焼物 鳥羽勝の山吹焼き 志摩特産殻貝
- 一、鍋物 伊勢の国健康ポーク故郷鍋 野菜色々
- 一、洋皿 シーフードマリネ 季節野菜添え
- 一、蒸し物 こだわり茶碗蒸し 銀餡
- 一、御凌ぎ 復刻一品
名物手こね寿司
- 一、留物 柿 赤出汁 手毬麩 海草葱
- 一、食事 季節の釜飯(三重県産米使用)
- 一、香の物 お漬物盛合せ
- 一、果物 季節のデザート

嬉春 Kishun

18,700円

●お1人様(平日・1泊2食、消費税・税込)

■客室は定員でのご利用となります。6名様以上でお申し込みください。

◆お献立

- 一、食前酒 戸田家オリジナル酒
- 一、前菜 酒肴五種盛り
- 一、御造り 国産伊勢海老 平目 鮎
鳥賊 生貝 芽物一式
- 一、焚合せ 季節の煮物 添え野菜旨煮
- 一、温物 姫籠ステーキ あしらい 和風たれ
- 一、洋皿 特製ローストビーフ カクテルソース添え
- 一、蒸し物 こだわり茶碗蒸し 銀餡
- 一、御凌ぎ 復刻一品
名物手こね寿司
- 一、酢の物 もずく酢 あしらい 加減酢
- 一、留物 赤出汁 伊勢海老頭頂 海草葱
- 一、食事 季節の釜飯(三重県産米使用)
- 一、香の物 お漬物盛合せ
- 一、果物 季節のデザート



※写真の舟盛りは10名様盛りです。

南館 月~木曜限定企画

味覚探訪

Mikaku Tanbou

12,100円

●お1人様(平日・1泊2食、消費税・税込)

■客室は定員でのご利用となります。6名様以上でお申し込みください。

◆お献立

- 一、食前酒 戸田家オリジナル酒
- 一、前八寸 季節の豆腐 鳥羽勝山吹焼き 彩り真丈 ムール貝タルタル 枝豆
- 一、御造り 大漁舟盛り
真鯛姿造り 節鳥賊 赤貝 芽物一式
- 一、焚合せ替わ 梅の香うどん 伊勢鶏焼製 青さ 国産牛すき鍋 温玉 鍋野菜色々
- 一、鍋物 ローストポーク ジュレソース添え
- 一、洋皿 シーフードマリネ 季節野菜添え
- 一、蒸し物 こだわり茶碗蒸し 銀餡
もずく酢 あしらい
- 一、赤出汁 赤出汁 手毬麩 海草葱
- 一、食事 季節の釜飯(三重県産米使用)
- 一、香の物 お漬物盛合せ
- 一、果物 季節のデザート

おもてなしの心を大切に

皆様へ愛されて当館は長い年月を歩ませていただきました。これからもサービスの向上とおもてなしの心を大切にしてお客様をお迎えしてまいりますのでよろしくお願い申し上げます。

戸田家女将 寺田 まり

伝統と革新を料理に込めて

創業時より伝わる戸田家伝統の味と時代に合った新しい料理を皆様にお楽しみいただきます。

今回は復刻一品として伊勢志摩の漁師飯として生まれた「手こね寿司」をご提供させていただきます。

戸田家総料理長 林 誠

伊勢 戸田家

本館のご紹介

江戸時代創業の戸田家料理との共同企画
昼食は神宮のお膳元戸田家料理でいかがですか?
古くより多くの著名人、旅人をお迎えしてきた老舗の暖簾に受け継がれる匠の技とおもてなし。
ミニ懐石膳からご用意できますのでお気軽にお申し付けください。

ミニ懐石膳 3,850円~(消費税・税込)

外宮まで約1km 徒歩約13分

〒516-0079 三重県伊勢市大世古14-20
TEL.0596-28-4855 駐車場あり(大型バス可)

TODAY'S TOPICS

1 エコマークアワード2019 「エコ・オブ・ザ・イヤー」受賞

本賞はエコマーク認定商品(製品・サービス)の中から、特に環境性能や先進性、エコフレンドリーデザインなどが優れた商品を表彰されるものです。戸田家は日本の旅館で初めて受賞しました。

2 戸田家南館は全室禁煙になりました。
※各階に喫煙コーナーあり

3 ミシュランガイド 愛知・岐阜・三重 2019特別版に掲載されました。

4 第76期本因坊戦が2021年6月29日・30日に開かれます。

VISON (ヴィゾン)
三重県多気郡多気町(勢和気JCT直結)に、スイーツ・和食の食体験や温泉、産直市場農園など広大な敷地に美しい村が2021年4月に誕生します。