

朝に夕に風情漂う浜辺の宿



参考料理写真 / 海幸スタンダードプラン

豊かな漁場が育む、旬の味を堪能する。



参考料理写真 / とらふくアラックスコース



島に寄り添い、流れる時を楽しむ。

客室(標準和室)



展望風呂付客室



ロビー



展望風呂付客室



大浴場「海人の湯」「海女の湯」



大浴場「海人の湯」「海女の湯」



イルカイベント(夏季限定)

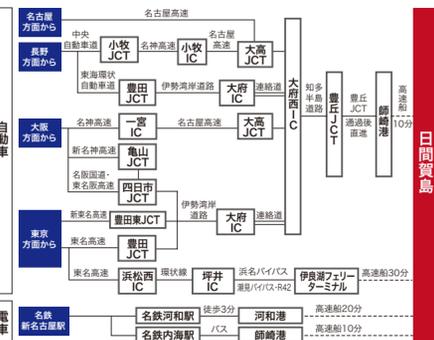


いすず館エントランス



日間賀島全景

日間賀島 いすず館



三河湾国定公園・南知多・政府登録国際観光旅館  
朝に夕に風情漂う浜辺の宿

日間賀島 いすず館

〒470-3504 愛知県知多郡南知多町日間賀島西港  
TEL.0569-68-2040

http://www.isuzukan.com/  
E-mail: info@isuzukan.com/  
FAX.0569-68-2768

参考料理写真 / とらふくアラックスコース



五感が解き放たれる、贅沢なひととき。

[いすず館/施設のご案内]

絶景を楽しむ、旬を味わう、体を癒す、すべては夕日の見える宿で。



ロビー



客室(標準和室)



大浴場「海人の湯」「海女の湯」



お食事処「浜遊」



展望風呂付客室



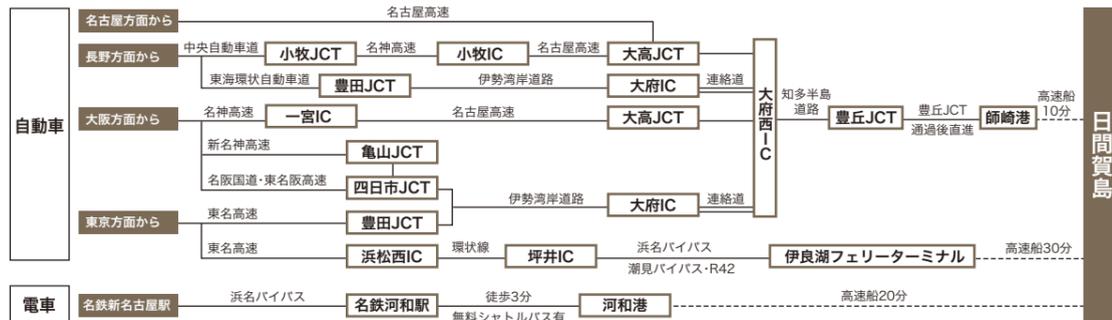
蜻蛉風呂



日間賀島全景



※師崎～日間賀島間の定期就航時間外は、海上タクシーをご利用ください。  
※高速船は西港で下船してください。  
※片名港に当館専用の駐車場がございます。



三河湾国定公園・南知多・政府登録国際観光旅館  
朝に夕に風情漂う浜辺の宿

日間賀島 いすず館

〒470-3504 愛知県知多郡南知多町日間賀島西港  
TEL.0569-68-2040

お申込みは

http://www.isuzukan.com/  
E-mail: info@isuzukan.com  
FAX.0569-68-2768



とらふぐら

本場

海鮮席

定番



日間賀島 いすず館

本場

# とらふぐ

期間限定/10月~3月 2名様より

下関で競りにかけられる「天然とらふぐ」の、実に約3割が日間賀島近海で獲れたもの。漁場の歴史としては百年ともいわれています。そんな歴史ある「とらふぐ」の本場が贈る旬の食材を是非ご堪能ください。



とらふぐを食べつくす定番コース

## とらふぐスタンダードコース

日帰り	お一人様(サ込/税別)	10,000円+消費税
お泊り(平日)	お一人様・一泊二食付(サ込/税別)	15,000円+消費税
	1室・4名様以上	16,000円+消費税
	1室・3名様	18,000円+消費税

おしながき

前菜/てっさ/てっちり/てっぴ/ふぐの唐揚げ/ふぐの魚醤焼き/茶碗蒸し/ふぐ雑炊/香物/デザート

定番

# 海鮮海席

通年企画 2名様より

日間賀島は鉄分を多く含む水成岩でできています。そこに栄養豊かな三河の水と冬の「伊吹おろし」が加わり、良質な海草を育て、それが貝や小魚を育み、それを目当てに大物の魚も絶えず集まる良質な漁場です。



日間賀島を代表する豊富な魚介類を満喫!

## 海幸スタンダードプラン

日帰り	お一人様(サ込/税別)	6,000円+消費税
お泊り(平日)	お一人様・一泊二食付(サ込/税別)	12,000円+消費税
	1室・4名様以上	13,000円+消費税
	1室・2名様	15,000円+消費税

おしながき

前菜/たこの塩辛/旬魚の活造り/貝の刺身/海鮮陶板焼き/車海老のおどり/旬の焼魚/貝の宝楽焼/茹でだこ/たこしゃぶ/旬の揚物/酢物/たこ飯/汁物/香物/デザート

ふぐ三味! 食べて納得の最高級コース

## とらふぐデラックスコース



日帰り	お一人様(サ込/税別)	13,000円+消費税
お泊り(平日)	お一人様・一泊二食付(サ込/税別)	18,000円+消費税
	1室・4名様以上	19,000円+消費税
	1室・2名様	21,000円+消費税

おしながき

前菜/ひれ酒/てっさ/てっちり/てっぴ/ふぐの唐揚げ/ふぐの魚醤焼き/茶碗蒸し/ふぐ寿司/ふぐの土瓶蒸し/ふぐ雑炊/香物/デザート

とらふぐ入門にはこのコース

## とらふぐお値打ちコース

団体プラン(8名様以上)



日帰り	お一人様(サ込/税別)	8,000円+消費税
-----	-------------	------------

おしながき

前菜/てっさ/てっちり/てっぴ/ふぐの唐揚げ/ふぐ雑炊/香物/デザート



## 海幸グレードアッププラン

日帰り	お一人様(サ込/税別)	9,000円+消費税
お泊り(平日)	お一人様・一泊二食付(サ込/税別)	15,000円+消費税
	1室・4名様以上	16,000円+消費税
	1室・2名様	18,000円+消費税

おしながき

前菜/たこの塩辛/渡り蟹/イセエビの活造り/旬魚の活造り/貝の刺身/車海老のおどり/旬の焼魚/貝の宝楽焼/茹でだこ/たこしゃぶ/旬の揚物/酢物/たこ飯/汁物/香物/デザート



## ウィークデープラン

お泊り(平日)	お一人様・一泊二食付(サ込/税別)	10,000円+消費税	11,000円+消費税	12,000円+消費税
---------	-------------------	-------------	-------------	-------------

おしながき

たこの塩辛/旬魚の活造り/旬の焼魚/貝の宝楽焼/茹でだこ/たこしゃぶ/旬の揚物/酢物/たこ飯/汁物/香物/デザート



## 知多牛&海鮮「味饗宴プラン」

日帰り	お一人様(サ込/税別)	6,000円+消費税
お泊り(平日)	お一人様・一泊二食付(サ込/税別)	12,000円+消費税
	1室・4名様以上	13,000円+消費税
	1室・2名様	15,000円+消費税

おしながき

たこの塩辛/旬魚の活造り/知多牛の陶板焼き/旬の焼魚/茹でだこ/旬の揚物/酢物/たこ飯/汁物/香物/デザート



## ちょっと島旅プラン

日帰り	お一人様(サ込/税別)	4,000円+消費税
-----	-------------	------------

おしながき

たこの塩辛/旬魚の活造り/旬の焼魚/茹でだこ/たこしゃぶ/旬の揚物/酢物/たこ飯/汁物/香物/デザート

\*写真のてっさ、てっちり、ふぐ雑炊は4名様盛りです。 ※諸般の事情により、料理内容、器等変更になる場合がございます。 ※年末年始は別料金となりますのでご確認ください。 ※休前日のご宿泊は、プラス3,000円+消費税となります。

※上記料金は、平日料金となっております。休前日・GW・お盆期間・年末年始は別料金となりますのでお問い合わせください。 ※季節の旬のお料理になりますので、料理内容・器等に若干の変更がある場合がございます。 ※写真の活造り・たこの丸茹で・たこしゃぶ・車海老のおどり・貝盛りは4名様盛りとなっております。