



淡路島の秋を五感で愉しむ 海の舎 団体向け 味覚&芸術の秋プラン



2024年9月1日(日)~11月30日(土)

淡路島西海岸の和製洋食レストラン青海波-SEIKAIHA-海の舎（うみのや）
で、味覚の秋と芸術の秋が同時に楽しめる特別感溢れるプランをご案内。
社員旅行、親睦・懇親会、ツアーやインセンティブにもお勧めです。

最大
65名まで
貸切も可

淡路島食材
×秋の旬
特別コース

秋の名曲
本格
生演奏

香る淡路島
線香
お土産

淡路の秋味覚狩りコース



アミューズ：色々茸のバイ包み焼き 生ハムとイチジクのジャム
前菜：淡路産足赤エビの香草風味 里芋と牛蒡のサラダ仕立て
スープ：さつま芋のポタージュスープ
魚料理：淡路産旬魚と鱧のパン粉焼き 淡路トマトのソース
お口直し：巨峰のグラニテ
肉料理：牛フィレ肉のステーキ 蓮根とゆり根のコロッケ 黒胡椒のソース
デザート：モンブランと栗のアイスクリーム
コーヒー/紅茶 ※写真はイメージです

団体のご予約・料金のお問い合わせは
電話またはHPよりご予約下さい

株式会社パソナグループ
事業開発部観光営業プロジェクトグループ

050-3684-4874

[Click here](#)



2024年 淡路島の秋の味覚を大人数で

秋限定団体メニュー



青海波 青の舎 (あおのや)



鱧と松茸の秋御膳 12,800円税込
 期間：8月19日～10月31日 定休日：木曜日
 人数：最大60名
 献上檜重箱(下段：鱧のお造り・お寿司)
 淡路青海波握り鮓
 特選天ぶら皿
 鱧と松茸の鍋
 赤出汁
 茶碗蒸し
 デザート



海神人の食卓 宴 (うたげ)

淡路島秋の山海食材を愉しむ御膳 6,000円税込
 期間：9月15日～11月15日 定休日：火曜日
 人数：最大40名
 三種先付：柿なます、穴子煮ごごり、鮭と茸のお浸し
 造り：紅葉鯛、鰯タタキ
 焼もの：かますの栗焼き
 揚げ物：海老と秋茄子のはさみ揚げ
 鍋：淡路名残鱧
 御飯：さつまいも御飯、味噌汁、漬物



海神人の食卓 棧敷 (さじき)

淡路島ブランド淡路牛を愉しむ季節限定御膳 6,000円税込
 期間：9月15日～11月15日 定休日：火曜日
 人数：最大40名
 紅葉鯛のお造りと名残り鱧の炙り
 淡路茄子の揚げびたし
 島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング
 淡路牛ステーキ100Gと秋野菜の鉄板焼き
 鮎原米、赤出汁、漬物
 デザート



オーベルジュフレンチの森

秋の「健康」美食特別フレンチコース 10,000円税込
 ～旬の食材に加え、低糖質・消化を助けるフルーツを使用～
 期間：9月1日～11月30日 定休日：火曜日
 人数：平日11名～26名、土日祝14名～26名
 Amuse / 淡路島を感じていただく始まりの一皿
 Soupe / 旬を香りで愉しむスープ
 Entrée / 季節で彩を変える食材を使用した前菜
 Poisson / 瀬戸内の旬を愉しむメイン
 Viande / 淡路和牛を贅沢に使用したメイン
 Dessert / 和を織り交ぜた淡路デザート
 Café / お茶菓子、コーヒー/紅茶/ハーブティー



リストラテスコウラ

秋の地産地消堪能イタリアンコース 7,000円税込
 期間：9月15日～11月30日 定休日：水曜日
 人数：10名～60名
 淡路野菜の秋サラダ
 パスタ 茸堪能ボスカイオーラ
 秋の淡路鮮魚のポワレ
 淡路牛のロースト季節野菜添え
 抹茶のパナコッタ
 フォカッチャ
 コーヒー/紅茶