基本情報												
施設名				現地連絡先				1	営業所連絡先			
ত্ত				73	0799-70-9110				23	ช 050-3684-4874		
青海波 -SEIKAIHA- 海の舎 🖫					-					050-3684-4247		
				seikaiha@pasonafurusatoinc.co.jp				$\boxtimes$	awaji_a.sales@pasonagroup.co.jp			
住所				webサイト					webサイト			
〒 656-1723 兵庫県淡路市野島大川70								https://awaji-seikaiha.com/				
•	車の場合					公共交通機関の場合						
アクセス	<ul> <li>&lt;本州より&gt;</li> <li>・淡路ICより 10分</li> <li>② 新神戸・三宮 → 淡路IC</li> <li>② 淡路C → 青海波 (無料シャトルパス 15分)</li> <li>・北淡ICより 15分</li> <li>② 明石港 → 岩屋港 (高速船ジェノパライン 13分)</li> <li>③ 岩屋港 → 青海波 (無料シャトルパス 20分)</li> </ul> ランチ 11:00 ~ 15:00 (L.O 13:50) カフェ 14:00 ~ 17:00											
収容人数	ディナー 17:00 ~ 21:00 (L.O 19:20)       座席数     72席     団体受入可能数     65名						65名					
定休日	木曜日 (祝日は営業)			駐車場		普通車	50台				.1	
						大型	4台		※大型4	※大型4台以上はご相談ください		
バリアフリー	・エレベーターなし						多言語対応			なし		
クレジット カード	VISA、Master、JCB、銀聯(UnionPay)、Diners Club、AMERICA				AN EXPRESS、DISCOVER			その他決済シス テム	なし,			
PRポイント												
海の舎	レトロな雰囲気に包まれる空間で、優雅なひと時をお過ごしください。											
ご案内												

- ・上記営業時間は通常期のお時間になります。詳しくは上記「営業所連絡先」へお問い合わせをお願いいたします。
- ・上記レストランの席数は通常時の席数になります。団体受入可能数を若干超える場合も一度お問い合わせをお願いいたします。
- ・食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
- ・  $\frac{1}{6}$ 切プランをご用意しています。音楽ミニコンサートやマイクの貸出、アルコールフリーフローなどのオプションをご利用いただけます。

## 団体メニュー

セクション	メニュー名	内容	一般価格 (円)税込	団体価格 (円)税込	イメージ
[ランチ] [ディナー] コース	欧風浪漫コース	<ul> <li>・淡路 旬の食材の小前菜</li> <li>・クラシックコンビネーションサラダ</li> <li>・本日のスープ</li> <li>・メインを下記よりお選びいただけます</li> <li>i、淡路牛クラシックハンバーグ&amp;エビフライ</li> <li>ii、淡路鯛のポワレ</li> <li>iii、次路鯛のポワレ</li> <li>iii. えびすもち豚グリルクラシックスタイル</li> <li>・ライス or 自家製プレッド</li> <li>・デザートを下記よりお選びいただけます</li> <li>i. 青海波レトロブリン</li> <li>ii. 旬の果実とおまかせデザート</li> <li>・コーヒー/紅茶</li> </ul>	6,500	6,200	
	クラシック山海美食コース	<ul> <li>・淡路野菜のテリーヌ</li> <li>・本日のオススメ温前菜</li> <li>・本日のスープ</li> <li>・淡路鯛のポワレ 白ワインソース</li> <li>・メインを下記よりお遊びいただけます</li> <li>i. 淡路牛のピフカツ デミグラスソース</li> <li>ii. 淡路牛のローストとローストオニオン 赤ワインソース</li> <li>・自家製ブレッド</li> <li>・デザートを下記よりお遊びいただけます</li> <li>i. 青海波レトロブリン</li> <li>ii. 旬の果実とおまかせデザート</li> <li>・コーヒー/紅茶</li> </ul>	7,700	7,300	
	団体限定 シェフ特製 海の舎堪能コース	・淡路年の生八ムとお芋のコロッケ ・淡路産鯛と足赤エピの冷製 柑橘のソース ・季節の野菜だっぶりのコンソメバイ包みスープ ・平目と帆立貝柱のバートブリック焼き 白ワインのソース ・旬の果実のグラニテ ・淡路牛フィレ肉の赤ワインソース トリュフ風味のキノコ添え ・おまかせ焼き菓子とフルーツのコンポート ・コーヒー/紅茶	-	9,000	
	淡路洋彩コース	<ul> <li>・淡路野菜サラダ</li> <li>・本日のスープ</li> <li>・淡路鮮魚 季節のスタイル</li> <li>・淡路ボークグリル</li> <li>・ライスまたはパン</li> <li>・デザート</li> <li>・コーヒー/紅茶</li> </ul>	-	4,500	

団体メニュー								
セクション	メニュー名	内容	一般価格 (円)税込	団体価格 (円)税込	イメージ			
【ランチ】 【ディナー】 セット	淡路牛ステーキ セット	・朝どれ野菜のミニサラダ ・本日のスープ ・淡路牛ステーキ100g ・ライスまたはパン ・食後のお飲み物	7,000	6,600				
	真鯛のボワレ セット	<ul> <li>・淡路島野菜のミニサラダ</li> <li>・本日のスープ</li> <li>・真鯛のポワレ淡路島レモンの香りと彩り野菜</li> <li>・ライスの白家製ブレッド</li> <li>・食後のお飲み物</li> </ul>	4,300	4,000				
	ドレス・ド・オムライス セット	<ul><li>・朝どれ野菜のミニサラダ</li><li>・本日のスープ</li><li>・ドレス・ド・オムライス</li><li>・食後のお飲み物</li></ul>	3,500	3,300				
	淡路牛フィレビラフ セット	<ul> <li>朝どれ野菜のミニサラダ</li> <li>本日のスープ</li> <li>淡路玉ねぎと淡路牛フィレビラフ</li> <li>食後のお飲み物</li> </ul>	3,700	3,500				
【デイナー】 ※金曜日、日曜日限定 18:00~ 曜日変更可能性有	ミュージカル&オペラナイト	・イベリコ豚のロースト 季節の野菜のブリスケッタ ・じゃが芋と黒トリュフのクリームスープ ・鰡とイタリア野菜の包み焼き ・淡路牛仕立てのサルティンボッカ 甘い香りのマデラ酒のソース ・彩りジェラードとティラミス ・コーヒー/紅茶 ※料理内容は演目によって異なります。	8,250	7,800				
【ランチ】 【ディナー】 <b>ドリンク</b>	フリードリンク ※120分制	<ul> <li>・アルコール (淡路七福神ビール・ワイン赤/白・スパークリングワイン・ノンアルコール ノンアルビール・ノンアルスパークリング・ワイン赤/白・ソフトドリンク 鳥龍茶、アップルジュース、グレープフルーツジュース、コーラ、ジンジャエール</li> </ul>	-	2,500				
カフェタイム	ズコット ケーキセット	・季節の果実、またはイチゴのズコットケーキセット ※カフェのセットには有機コーヒー、または ドイツ産紅茶のポットサービスが付きます	2,700	2,500				