



WEST PENINSULA
HOTEL

588 Hasama, Tateyama-shi
Chiba-ken 2940307
Tel:0470-29-5558
info@westpeninsula.com



Chef: 池田 幸宏

様々なレストランで修行を重ねたのち、
恵比寿のガストロノミー ジョエルロビュ
ションを経て、西麻布Goblinにて7年間
シェフを務める。フランスの細やかな仕事
をベースにしながらも、素材をシンプルに
扱うイタリアンを得意とする。南房総の旬
の食材を最大限に生かし、最高のイタリア
ンでおもてなし致します。



RESORT IN TATEYAMA

会員制で全室オーシャンビュー、展望温泉とゆっくりくつろげる空間をご用意しております。
館山西岬地区は房総半島の先端にあり、夏は涼しく、冬も温暖と、年間を通してお楽しみいただけます。
世界的に有名なレストランを経て、当イタリアンレストラン・Penisolaに就任したシェフが創る、
南房総産の豊富な海の幸、山の幸を使ったお料理を堪能いただけます。（ご予約制です）



Pastry: 吉野 優佑

南房総は丸山の酪農家に生まれ、
エコール辻東京卒業。
横浜ロイヤルパークホテル6年の経験を
積み、地元への愛が忘れられず凱旋。
焼き菓子を得意とし、バーテンダー
キャリアもあり、多才な手腕で、
お皿からグラスまで彩り多く、
美しく飾る。

〒294-0307 千葉県館山市波左間 588 ウェストペニンシュラホテル

Tel : 0470-29-5558 Fax : 0470-29-5568 info@westpeninsula.com http://www.westpeninsula.com



秋の新メニューのご紹介です！（料金設定が変わりました。）

ホテル内レストラン「Penisola」では秋の旬の地魚、地野菜などで素材を生かしたイタリアン料理を提供しております。世界的に有名な Joel Robchon を経て当シェフが腕を振舞います。パティシエが創るデザートにもご期待ください。

***秋のスタンダードコース 1泊2食（ご夕食、ご朝食）お一人様 17,000 円（税別）から～**

（オプションで：ちょっとリッチな～+2,000 円、プレミアム～+4,000 円をご用意できます）

***「小さい子供同伴だとコースはちょっと。。。」といったお声にお応えして、**

家族でシェアしてお食事ができる Big Dish ファミリープランをご用意しました！

（注意：Big Dish ファミリープランのご利用は小人 4～12 歳ご同行の場合のみです）

例 大人 2 名と小人（4～12 歳）2 名で一泊夕食、朝食ご利用の場合（幼児 0～3 歳は無料）

一泊 2 食 14,300 円 x 大人 2 名 + 7,500 円 x 小人 2 名 = 43,600 円（税抜）*レストランでは別途アラカルトもご用意しております*

Penisola ではランチも開始しました！（要予約）

- *ご宿泊の場合、12 歳以上に入湯税 150 円/名が別途かかります。
- *その他のファシリティーのご利用は別途ご請求いたします。
- *上記金額は保険組合被保険者・被扶養者向けです。その他の方には会員価格の 10% 料金が加算されます。（ランチを除く）

ご予約について

- *ご予約はお名前と健康保険被保険者証の「記号-番号」を明記の上、下記メール宛てにお願いします。
Web 予約システムに必要な ID と Password を発行いたします。

kameda@westpeninsula.com

- *ご予約は当 Web サイトにある「Members Login」をご利用ください。
- *当施設ご利用の際には、健康保険被保険者証を必ずご持参ください。
ご確認できない場合、会員価格の 10% 料金が加算されますのでご注意ください。

平成 30 年 9 月現在