

# 宿泊・ゴルフ宿泊パック①

## 宿泊料金

素泊まり

メンバー様 4,000円

ビジター様 6,800円

1泊2食

9,600円

12,500円

\*シングルコースは +4,000円となります。



## 宿泊ゴルフ 基本料金

プレー日

メンバー様

友の会様

ビジター様

平日

15,500円

18,300円

20,300円

土日祝

15,500円

25,950円

特定日

15,500円

23,950円

### プレー前日泊

1日目：無料ハーフR→夕食  
2日目：朝食→ゴルフ1R

前日泊でプロのように練習ラウンドをされますか？それとも、当日泊で「最も身に付くと言われるラウンド後」に練習ラウンドされますか？

### プレー当日泊

1日目：ゴルフ1R→無料ハーフR→夕食  
2日目：朝食→チェックアウト

**1泊2食付・1.5R**(0.5Rはご宿泊日のサービスハーフラウンドとなります。コース料理はご予約制です。)

お食事はミニ懐石で、お手軽に  
**スタンダード会席**

お鍋を囲んでワイワイと  
**美濃健康しゃぶしゃぶコース**



※写真はイメージです。

追加料金 0円

先付・前菜・刺身・蓋物  
揚げ物・焼き物・ミニ鍋・香の物  
ご飯・お味噌汁・デザート



※写真はイメージです。

追加料金 0円

先付・前菜・刺身・揚げ物  
豚しゃぶしゃぶ・うどん  
デザート

## 炙り焼コース

キムチ・サンチェ・肉(鶏・豚・牛)  
海鮮(ホタテ・イカ)  
野菜・デザート

追加料金+1,050円~



※写真はイメージです。

いつもの時間を少し贅沢に  
**飛騨牛鉄板焼  
ステーキコース**

追加料金+6,200円

前菜・サラダ・野菜・ガーリックソテー  
飛騨牛ステーキ・炒飯・デザート

※海鮮付の場合は上記金額+2,000円でご利用いただけます。



※写真はイメージです。

お客様のご要望に合わせたご夕食を  
**料理長おまかせ会席**

追加料金+2,600円~

旬の食材やその日に入荷する材料を  
料理長が最高のお料理に仕上げます。



※写真はイメージです。

季節を巡る、華やかなお料理を  
**四季を彩る  
和洋会席料理**

追加料金+4,200円

先付・前菜・刺身・蓋物 揚げ物  
焼き物2品・ミニ鍋・香の物  
ご飯・お味噌汁・デザート



※写真はイメージです。

飛騨牛の醍醐味を

**飛騨牛会席**

陶板焼又は飛騨牛しゃぶしゃぶより  
どちらかお選びください。

追加料金+7,200円

先付・前菜・ローストビーフ  
飛騨牛石焼き・牛肉の揚げ物・香の物  
ご飯・お味噌汁・デザート

## 飲み放題 90分2,600円(税込)

ビール・焼酎・ウイスキー・日本酒・ワイン(赤・白)  
ウーロン茶。事前にお申込みください。  
4名様以上でお申込みください。

※同一グループは同一プランとなります



※写真はイメージです。

## 宿泊パック2プレープラン 1泊4食付 最大2.5R

プレー日	メンバー様	友の会会員様	ビジター様
平日 + 平日	21,640円	25,450円	28,470円
平日 + 土日祝	21,640円	32,900円	34,120円
土日祝 + 土日祝	21,640円		41,600円
土日祝 + 特定日	21,640円		39,600円
特定日 + 特定日	21,640円		37,600円

※苦手の食材やお好みの食材がございましたら、10日前までに申し付け下さい。※席数に限りがある場合がございます。※レストラン終了は21時ですが状況により早まる場合もございます※1日目のハーフプレーはチェックイン後のスタート(13時以降)お部屋は15時以降ご利用いただけます。※当日の天候・進行状況によりプレーできない場合もございます。また、ハーフ以内で終了することもございます。※1日目のハーフプレーの際には茶店のご利用ができない場合がございます。※キャンセル料はご宿泊日を含む平日5日前・土日祝7日前より1名3,000円、前日50%当日100%頂戴します。

# GRADE UP DINNER

グレードアップディナー

たまには  
ちょっと贅沢に…  
グレードアップは  
いかがですか？



炙り焼 追加料金 +1,050円

キムチ・海鮮(帆立・イカ)・サンチュ・フランクフルト・肉(鶏・豚・牛)・デザート



四季を彩る和洋会席 追加料金 +4,200円

先付前菜・刺身・蓋物・ご飯お味噌汁・揚げ物焼き物・デザート



飛騨牛鉄板焼きステーキ 追加料金 +6,200円

オードブル・飛騨牛ステーキ・サラダ・炒飯・ガーリックソテー・デザート



飛騨牛会席 追加料金 +7,200円

先付前菜・ローストビーフ・飛騨牛石焼き・ご飯お味噌汁・牛肉の揚げ物・デザート



料理長おまかせ会席 追加料金 +2,600円～

旬の食材やその日に入荷する材料を使い、料理長が最高のお料理に仕上げます。



スタンダード会席

追加料金  
+0円

先付前菜・刺身・蓋物ミニ鍋・  
ご飯お味噌汁・揚げ物焼き物・  
デザート



美濃健豚しゃぶしゃぶ

追加料金  
+0円

先付前菜・刺身・揚げ物・  
豚しゃぶしゃぶ・うどん・  
デザート

写真はイメージです。



MEDALLION  
BELGRAVIA  
RESORT

メダリオンベルグラビアリゾート & ホテル

〒509-7831 岐阜県恵那市串原3915 FAX.0573-52-2559