

期間 2025.3.01 ▶ 2025.5.31

自遊NAVI



春

を華やかに彩る

旬のおもてなし

富山の春を代表する“蛍烏賊”や“鯛” 海の幸
“たけのこ” “こごみ” “タラの芽” 山の幸
厳選された素材による「季節の味覚会席」

春の味覚

季膳 ～ときぜん～

10,000円 (1名様)
税・サービス料込

蛍烏賊のプロバンス風

山菜の谷川漬け

鴨ロースのスモーク

+

シェフのお任せ春の前菜2種

富山湾旬のお刺身5種盛合せ

若竹煮 蛸の柔らか煮

真鯛のポワレとズワイガニのブレゼ

春の山菜天麩羅

特選国産牛 フィレステーキ

蛍烏賊と細魚の酢物

鯛ご飯

若芽 桜花 庄内麩の清汁仕立て

プティケーキと季節のフルーツ

※旬の食材を使用するため天候水揚げによって
メニューが変わることがあります



* 要予約制

* レストラン、個室宴会場でご利用
いただけます

* 個室宴会場のご利用は8名様以上
がご対象となります
(会場費2時間サービス)

宴会場プラン ~Banquet~

8名様よりご利用いただけます 個室宴会場でゆっくりお過ごしください

春の宴会プラン

歓送迎会/謝恩会に

会席宴会料理

6,500円 (1名様)
税・サービス料込

- ・蛸烏賊プロバンス風
山菜谷川漬け
- ・季節のお刺身3種盛合せ
- ・筍の道明寺蒸し
- ・ソフトシェルクラブのフライ
- ・イトヨリのポワレ
- ・サイコロカットステーキ
(インJECTIONビーフ使用)
- ・新若芽の氷見うどん
- ・桜のロールケーキ

7,500円 (1名様)
税・サービス料込

- ・蛸烏賊プロバンス風
鴨ローススモーク
- ・季節のお刺身4種盛合せ
- ・若竹と蛸の柔らか煮
- ・海老の湯葉巻き揚げ
- ・鰯 西京焼き
- ・国産牛
サイコロカットステーキ
- ・アサリの氷見うどん
- ・桜のロールケーキと
季節のフルーツ

旬のおもてなし「季節の味覚会席」

春の味覚 季膳 〜ときぜん〜

10,000円 (1名様)
税・サービス料込

＊詳しいメニューは
表紙をご覧ください



※写真は会席7,500円のお料理です

大皿に盛り付けたお料理を
自由に取り分けながらお楽しみいただくスタイルです

大皿宴会料理 5,000円 (1名様)
税・サービス料込

- ・蛸烏賊のサラダ 酢味噌風味ドレッシング
- ・洋風さつま揚げ
- ・海老と菜の花の真丈 筍 木の芽味噌和え
- ・ポークのとろとろ角煮
八角風味のソース
- ・お刺身3種盛合せ
- ・海鮮チラシ寿司
- ・鯛道明寺 新筍煮
- ・桜のロールケーキ



飲み放題 プラン

90分コース 2,300円 (1名様)
税・サービス料込
⑨ 90分コースの会場使用時間は100分です

120分コース 2,500円 (1名様)
税・サービス料込

- ビール ○日本酒 ○麦焼酎 ○芋焼酎
- ウイスキー/ハイボール ○レモンサワー
- ウーロン茶 ○オレンジジュース
- ノンアルコールビール

宴会場プラン 利用特典

- 会場利用料最大2時間サービス
- 宿泊希望の方は特別料金
- 自遊館駐車場利用料金サービス
- 送迎バスのご用意

詳しくはスタッフに
ご相談ください

※旬の食材を使用するため天候水揚げによってメニューが変わることがあります
※表示されている金額は全てサービス料(10%)と消費税を含んだお一人様の料金です

宴会場プランのお問合せご予約は

TEL 076-444-2100

【受付時間 10:00~19:00】

肩ひじ張らずに気軽に楽しめる 春の美味しいメニューをそろえました

歓送迎会に
オススメ



プランオプション

- A 飲み放題時間120分に延長 500円
B 飲み物種類4種類追加 500円
(カクテル・ワイン・ハイボール・レモンサワー)

※写真はプレミアムプランのお料理です

飲み放題(90分)付き パーティープラン

3名様より 3日前までに予約

【生ビール 日本酒 焼酎 ウーロン茶 オレンジジュース ノンアルコールビール】

スタンダードプラン 5,500円 (1名様 税込)

大皿料理7品

- ・蛸烏賊のサラダ
- ・にしん甘露煮 浅利佃煮等
和の前菜盛合せ
- ・お刺身3種盛合せ
- ・鰯の木の芽味噌ソース焼き

- ・ポークグリル
山葵ソース添え
- ・洋風チラシ寿司
- ・桜のプリン

プレミアムプラン 6,500円 (1名様 税込)

大皿料理8品

- ・こごみ胡麻和え 筍の土佐煮等
和の前菜盛合せ
- ・シーフードと木ノ子のアヒージョ
- ・お刺身4種盛合せ
- ・鮭の若草サラダ焼き

- ・白海老唐揚げ 海老煎餅
- ・サーロインのローストビーフ
- ・本日のパスタ
- ・プチケーキ

季節会席料理

～四季折々の旬を味わう～

2日前までに予約



和洋

人気No1 和も洋も楽しみたい方に

雅～みやび

6,000円 (1名様 税込)



和

旬の食材をいかした和食会席

四季会席 -しきかいせき-

5,000円 (1名様 税込)



洋

お箸で食べる洋風会席

仏蘭西膳 -ふらんすぜん-

5,000円 (1名様 税込)

旬のおもてなし「季節の味覚会席」 春の味覚 季膳 ～ときぜん～ 10,000円 (1名様 税込)

※詳しいメニューは表紙をご覧ください

● 会席料理につけてご利用いただける「飲み放題(90分)プラン//2,000円(1名様/税込)」もございます

※旬の食材を使用するため天候水揚げによってメニューが変わることがあります
※表示されている金額は全て消費税を含んだお一人様の料金です

レストラン シャトーのお問合せご予約は

TEL 076-444-2101

【受付時間 10:00～19:00】

慶弔のお食事会

なごやかな語らいの席に 真心を込めたお料理をご用意いたします

◆ 法要後のご会食に



※写真は「なごみ」料理の一例です

やわらぎ お食事付料理9品〜 **7,260円**

なごみ お食事付料理11品〜 **9,680円**

かたらい お食事付料理12品〜 **12,100円**
1名様/税・サービス料込

○ 法要ご利用特典・サービス

- * お食事会場は無料でご準備いたします
- * 各種引き出物、お供え物もご準備いたします
- * バス送迎も承ります(富山市内)
- * 自家用車でお越しの方は無料駐車場をご用意いたします

◆ 賀寿のお祝い ご両家の顔合わせにも



お祝い膳
7,260円〜
1名様/税・サービス料込

※写真は12,100円料理の一例です

※旬の食材を使用するため天候水揚げによってメニューが変わることがあります ※表示されている金額は全てサービス料(10%)と消費税を含んだお一人様の料金です

慶弔のお食事・各プランのお問合せご予約は **TEL 076-444-2100** 【受付時間 10:00~19:00】

Lunch Plan

平日昼限定のお得な宴会プラン

平日ランチ宴会プラン



ランチ限定ミニ会席
ホットコーヒー付き

3,800円

1名様/税・サービス料込

○ 個室宴会場利用
2時間ゆっくりお過ごしください

- * 11:00~15:00の間で2時間ご利用いただけます
- * 8名様以上よりご利用いただけます
- * 会場は3階個室宴会場のご利用になります

※土日祝祭日、および4/28~5/2の期間はご利用いただけません

Stay Plan

季節限定のお得な宿泊プラン

スプリング ステイプラン (1日10室限定)



1泊素泊まり

1名様/税・サービス料込

5,300円〜

曜日によって金額が変動します

※4/26~4/29、5/2~5/5の期間はご利用いただけません

○ 朝食を1,500円で付けられます



選べる朝食
・和定食
・洋定食

宿泊の方は自遊館駐車場利用料無料

予告 夏の風物詩「とやま自遊館ビアホール」

BEER HALL 2025

食べ放題/飲み放題



開催
決定!!

2025.6月27日

18:00-20:30

——8月30日

期間中の**木金土**限定営業



快適ウェルネスホテル

とやま自遊館

TEL 076-444-2100 (代表) FAX 076-444-5541

URL <http://www.jiyukan.or.jp> E-mail info@jiyukan.or.jp

富山市湊入船町9-1
(駐車場180台)

