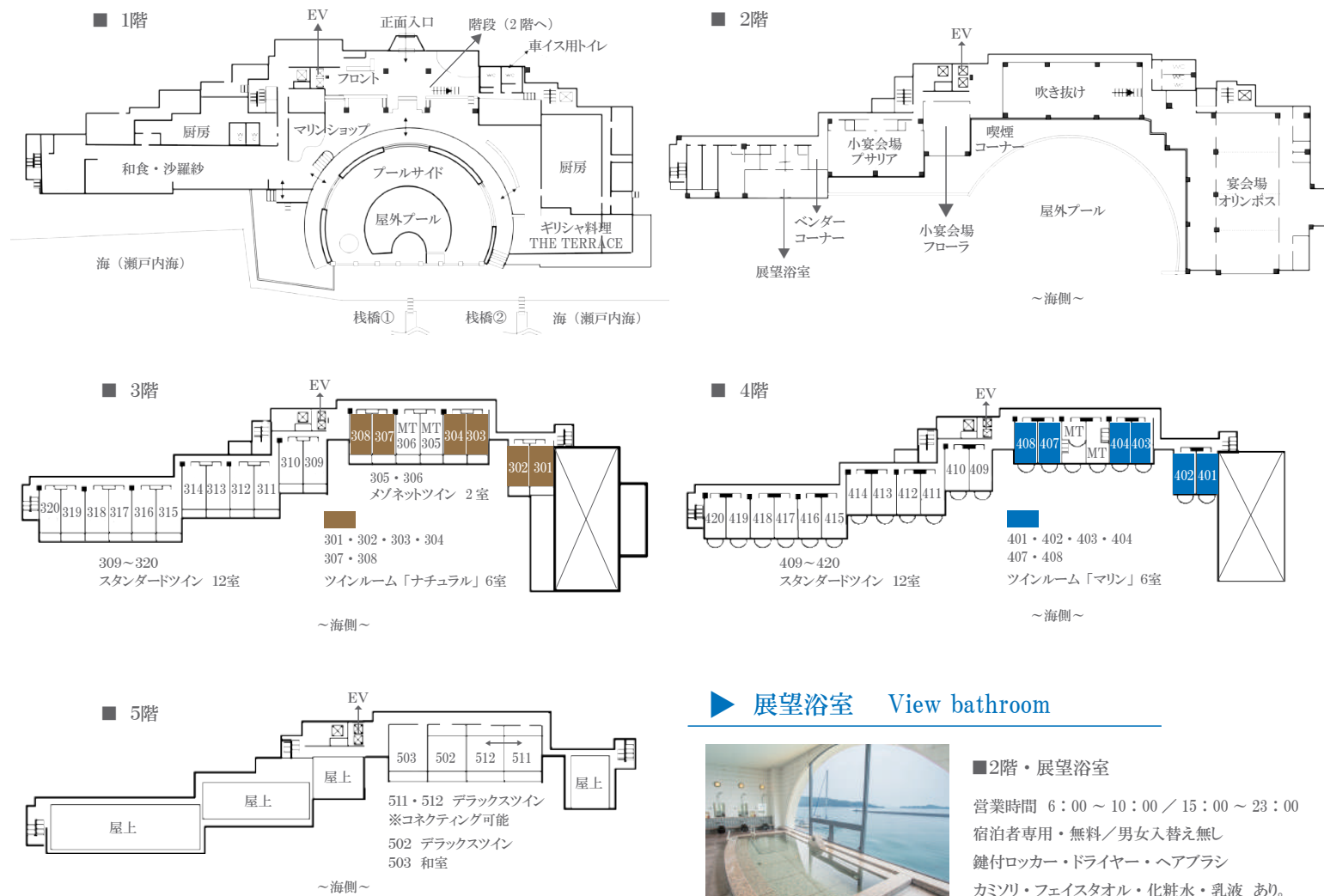
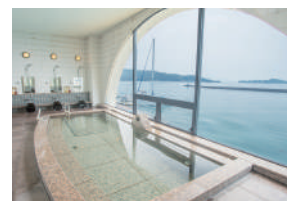


▶ 平面図 Floor Guide



▶ 展望浴室 View bathroom



■2階・展望浴室

営業時間 6:00～10:00 / 15:00～23:00
 宿泊者専用・無料／男女入替え無し
 鍵付ロッカー・ドライヤー・ヘアブラシ
 カミソリ・フェイスタオル・化粧水・乳液 あり。

▶ アクティビティ Activity

ホテルを拠点に海を満喫できるアクティビティを多数ご用意しております。

目の前に広がる青い海をステージに自然とともに楽しみ、牛窓にきた思い出に忘れられない体験をぜひ。 ※11月初旬頃まで※



黒島ヴィーナスロード



ヨットクルージング



ボートクルージング

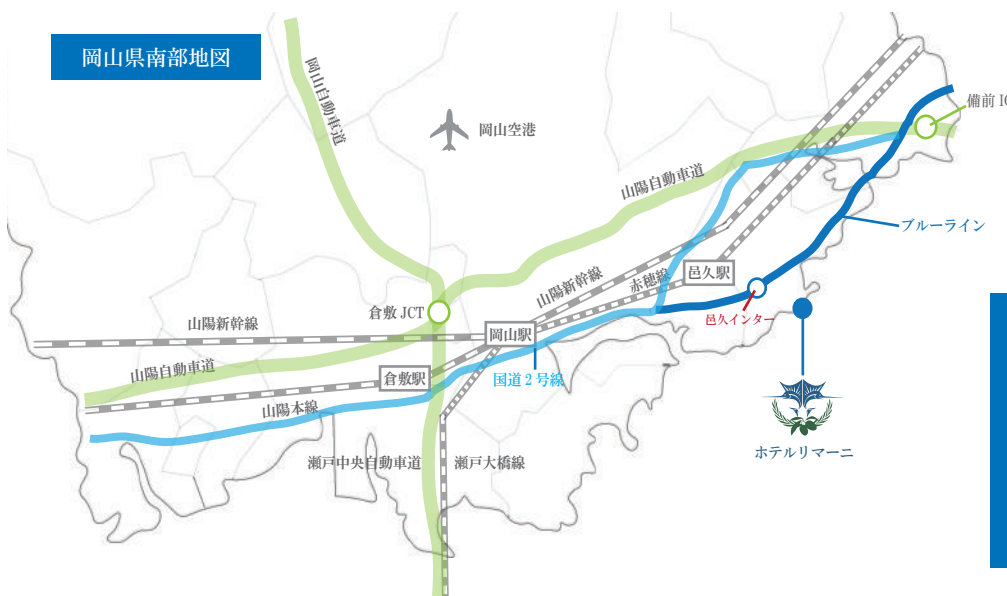


海ほたる



黒島ビーチツアー

▶ アクセス Access



交通ルート Traffic route

【大阪方面より】

山陽自動車道：備前IC ⇒ 岡山ブルーライン：邑久IC
 ⇒ ホテルリマーニ（邑久インターより車で約10分）

【広島方面より】

山陽自動車道：早島IC ⇒ 国道2号線
 ⇒ 岡山ブルーライン：君津IC ⇒ 邑久IC
 ⇒ ホテルリマーニ（邑久インターより車で約10分）

35th Anniversary
 天満屋ホテルズ アンド リゾート
ホテルリマーニ

〒701-4302
 岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓 3900
 TEL (0869) 34-5500 FAX (0869) 34-5501
 HP <https://www.limani.jp>
 E-mail info@limani.jp



ご宿泊のご案内

STAY INFORMATION

2025.3.1 ～ 2026.2.28



TENMAYA HOTELS AND RESORTS

HOTEL Limani

ホテルリマーニ

所在地	岡山県瀬戸内市牛窓町牛窓 3900	2階・洋宴会場	「オリンポス」・「フローラ」・「プサリア」
客室数	全42室（洋室41室・和室1室）	屋内施設	2階・展望浴室（宿泊専用・無料）
最大収容人数	148名様	屋外施設	屋外プール（宿泊専用・無料）夏季のみ
お食事	ギリシャ料理 ・ 和食料理	駐車場	屋外・約60台 / 大型バス5台（無料）

▶ ホテル外観等



ーホテル外観（海側）ー



ーホテル外観（正面）ー



ーホテルからの景観ー



ー1階・ロビーー



ープールサイドからの夕景ー



ープールサイドからの夜景ー

▶ 客室 Guest Rooms

★客室は全室40平米以上、オーシャンビュー・バルコニー付★



▶ スタンダードツイン・40平米

室数：全24室 / 階層：3階・4階 / 定員：3～4名



▶ 客室からの景観・一例

四季折々の瀬戸内海の景色を眺めながら贅沢な時間を。



▶ ツインルーム「マリン」・40平米

室数：全6室 / 階層：4階 / 定員：3名



▶ ツインルーム「ナチュラル」・40平米

室数：全6室 / 階層：3階 / 定員：3名



▶ デラックスツインルーム・46平米

室数：全3室 / 階層：5階 / 定員：4名



▶ バスルーム・トイレはセパレートタイプ



▶ 広々としたパウダールーム



▶ 各種アメニティ・ドライヤー完備

▶ お食事 Cuisine

ご提供するお食事に使用する素材は『地産地食』をテーマに、地元岡山・牛窓の里山野菜・近隣の牛窓漁港に水揚げされる新鮮な魚介類、県内産食材にこだわり、岡山・瀬戸内の美食を愉しんでいただきたいと考えております。

▷ ギリシャ料理 Greek cuisine（Dinner）

ホテルリマーニの洋食は、日本でもめずらしい『ギリシャ料理』です。
ギリシャ料理とは、新鮮な野菜や魚介、お肉などの食材をオリーブオイル、レモン、ハーブ、ヨーグルトなどをふんだんに使って調理するのが特徴です。素材は地元牛窓の契約農家で獲れたお野菜、牛窓漁港直送の魚介、岡山県産牛や岡山ブランド牛「奈義和牛」などを使い、お客様のテーブルへお届けしております。



▷ 和食料理 Japanese cuisine（Dinner）

ギリシャ料理と同じく地元牛窓漁港直送の魚介や岡山県産牛、岡山ブランド「奈義和牛」に地元牛窓の里山野菜や、料理長が自ら栽培し育てた朝獲れの無農薬野菜も使って、京都の老舗料亭で修業を積み京料理の神髄を学んだ料理長が上品で落ち着いた四季折々を表現した、目にも鮮やかな会席料理をご用意しております。
ギリシャをイメージしたホテルで、『和』を味わう素敵なコントラストもお楽しみくださいませ。



▷ ご朝食 Breakfast

ご朝食は「5種類」のメイン料理からお好みをお選びいただくスタイル。
牛窓鮮魚を使ったメイン料理でも、朝から「ステーキ」でも。お好みに応じてお選びください。
サイドメニューには、ホテルメイドの焼き立てパンや県産フルーツを使ったオリジナルジャム・フレッシュジュースがご用意されています。
メイン料理（例）・牛窓鮮魚のスチーム・オムレツ・コンチネンタル・ステーキ・フレッシュチーズパンケーキ



▶ ご夕食会場 Dinner venue

団体・グループ様ご利用の場合、ご人数に応じて2階宴会場又は、お食事処にてご用意させていただきます。※ホテルおまかせ※
宴会場をご指定の場合は、20名様以上の場合でお1人様550円、19名様以下の場合で1室11,000円申し受けます。



■小宴会場「ブサリア」
対面着席 24名様まで



■小宴会場「フローラ」
対面2列着席 24名様まで

- 2階・宴会場「オリンポス」
- 4分割可能
- サンプルテーブルプラン（右）
着席120名様
- 設備
ステージ設置可能（有料）
マイク（2本サービス）
テーブル記号（サービス）
カラオケ（有料）
吊り看板（有料）

