



生年祝

トゥシビー

感謝と慶びがあふれる、うちなーの祝宴

巡る歳月の中で、12年に一度迎える特別なとき。
無病息災を願い、ご家族やご親族みなさまの「想い」をかたちに、
笑顔に満ちた、慶びあふれる祝宴をご提案いたします。

販売期間 2026年6月1日～2027年5月31日

お料理プラン

和会席

卓盛

2種類のお料理プランより、お好みに合わせてお選びください。

和会席 10名様より

卓盛 10名様より

お一人様料金

寿コース ¥11,550

祝コース ¥9,900

喜コース ¥7,700

生年祝 (数え年)

13歳・25歳・37歳・49歳
61歳・73歳・85歳・97歳

※97歳のカジマヤーは旧暦の9月7日

賀寿 (数え年)

還暦61歳・古希70歳・喜寿77歳
傘寿80歳・米寿88歳・卒寿90歳
白寿99歳

※88歳のトーカチ(米寿)は旧暦の8月8日

お飲み物

①単品オーダー

②フリードリンク ¥1,500 /お一人様料金

[ソフトドリンクのみ/2時間]

ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・コーラ)

③フリードリンク ¥2,500 /お一人様料金

[アルコール付き/2時間]

ビール、ノンアルコールビール、ウイスキー、
ハイボール、泡盛、サワー(2種)、ワイン(赤・白)、
ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ・コーラ)

会場使用料

2時間 : ¥10,000 ～ ※会場により異なります。

●写真はイメージです。 ●料金はサービス料・消費税を含みます。

ご予約・お問い合わせ

Tel.098-992-7541 [営業部 9:00～17:30] / ✉ info@southernbeach-okinawa.com



サザンビーチホテル & リゾート沖縄

ホテルの
旬な情報
をお届け▶▶



心に残る祝宴を演出するお得なプラン

和 会 席

寿 コース ￥11,550

〔先 附〕 蓬豆腐 白味噌ソース
 〔祝 肴〕 お祝い5種盛り
 〔造 里〕 三種盛合せ
 祝いあしらい一式
 〔多喜合〕 炊合せ三種盛り
 〔家喜物〕 県産和牛ステーキ
 〔揚げ物〕 揚げ物盛合せ
 〔蒸 物〕 海鮮茶碗蒸し
 〔寿の物〕 真鯛の奉書巻
 〔御 飯〕 赤飯 香物
 〔祝 椀〕 中味汁
 〔甘 味〕 プラリネムース
 フルーツ添え

祝 コース ￥9,900

〔先 附〕 蓬豆腐 白味噌ソース
 〔祝 肴〕 お祝い5種盛り
 〔造 里〕 三種盛合せ
 祝いあしらい一式
 〔家喜物〕 県産あぐー豚ステーキ
 〔多喜合〕 炊合せ三種盛り
 〔揚 物〕 揚げ物盛合せ
 〔御 飯〕 赤飯 香物
 〔祝 椀〕 中味汁
 〔甘 味〕 季節のフルーツ盛合せ

喜 コース ￥7,700

〔祝 肴〕 お祝い5種盛り
 〔造 里〕 三種盛合せ
 祝いあしらい一式
 〔多喜合〕 炊合せ三種盛り
 〔家喜物〕 真鯛の西京焼き
 〔寿の物〕 錦糸絹田巻
 〔御 飯〕 赤飯 香物
 〔祝 椀〕 中味汁
 〔甘 味〕 季節のフルーツ盛合せ

卓 盛

寿 コース ￥11,550

〔冷製料理〕
 お刺身5種盛り
 島豆腐と彩野菜のサラダ
 カプレーゼ風
 シャルキトリの盛合せ
 〔温製料理〕
 県産あぐー豚のステーキ 味噌ソース
 オマール海老のポワレど
 県産魚の蒸し煮
 牛フィレ肉のロースト
 トリュフソース
 茶碗蒸し
 〔御食事〕
 赤飯
 島豆腐とアオサのすまし汁
 〔デザート〕
 黒糖ヴィオレ フルーツ添え
 コーヒー

祝 コース ￥9,900

〔冷製料理〕
 お刺身3種盛り
 グルコンのエスカベッシュ
 ローストビーフの和風タルタルソース
 〔温製料理〕
 県産あぐー豚のステーキ
 真鯛と帆立のポワレ
 牛頬肉の煮込み赤ワインソース
 茶碗蒸し
 〔御食事〕
 赤飯
 島豆腐とアオサのすまし汁
 〔デザート〕
 パッションフルーツムース
 コーヒー

喜 コース ￥7,700

〔冷製料理〕
 鮭のカルパッチョ タンカン風味
 ローストポーク
 牛蒡金平照り焼きソース
 〔温製料理〕
 サーモンの幽庵焼き
 チキンの香草パン粉焼き
 牛サーロインのステーキ
 茶碗蒸し
 〔御食事〕
 五目炒飯
 中華コーンスープ
 〔デザート〕
 シェフおすすめケーキ
 コーヒー

