



※料理写真のお造りは2名様分です。



※料理写真のお造りは2名様分です。



天然鯛のしゃぶしゃぶ

休暇村紀州加太では『天然』にこだわった鯛をご提供いたします。

特に、今の桜が咲きはじめる頃の鯛は、見事なさくら色をしていることから『桜鯛』『花見鯛』と呼ばれ、珍重されています。

春だからこそ本物が味わえる

天然 桜鯛会席

早割 60
ご宿泊より60日前までの予約は通常料金より1,000円割引でお得

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日)

1泊2食 18,000円～(税別・入湯税別)

※お日にちにより料金が異なります。※平日 和室10畳2名様1室利用の場合

お食事代 9,500円(税別)

桜鯛を思う存分に味わっていただくため鯛尽くしコースをご用意。『黄金出汁』の鯛しゃぶに『あおさ』を加えた絶品鍋♪天然鯛姿造りの盛り合せや鯛の黄身揚げ、お食事のメは鯛のごまだれ丼をご用意。全7品の鯛をお楽しみいただけます。

- ◆前菜 鯛わた塩辛あえ 南高梅甘露煮 鯛あぶりレモンマリネ
- ◆造り 天然桜鯛姿造り・マグロ・カンパチ・ボタン海老・太刀魚
- ◆鍋物 天然鯛のしゃぶしゃぶ～骨からとった黄金出汁とあおさのすり流し鍋～
- ◆煮物 休暇村名物 鯛あらだき
- ◆揚げ物 鯛茶碗蒸し 南高梅揚げ
- ◆揚物 鯛黄味揚げ 加太産わかめ鍋
- ◆食事 鯛ごまだれ丼 鯛出汁茶漬け
- ◆香物
- ◆デザート ※サービスコーナーをご利用ください。

「春」プレミアム会席

早割 60

ご宿泊より60日前までの予約は通常料金より1,000円割引でお得

～美味旬春～

びみゆんしゅん

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日)

1泊2食 21,500円～(税別・入湯税別) お食事代 13,000円(税別)

※お日にちにより料金が異なります。※平日 和室10畳2名様1室利用の場合

「調理長の選りすぐり食材」をテーマに、一度は食べて頂きたい「美味食材」をご用意いたしました。食材はキンキ・黒メバル・鮎魚女(アイナメ)のほか、旬の桜鯛・和歌山県産の「足赤海老」を使用。皮を残し皮霜りにすることにより程よい脂と甘みを堪能することができるキンキのお造りや、キンキのローズティー鍋。備長炭の衣をまとった上品な味わいの揚げ物。デザートには、春らしく桜香るアイスクリームでお楽しみください。

- ◆前菜 足赤海老かぶら包み
 - ◆造り キンキ姿造り・マグロ中トロ・鯛
 - ◆鍋物 キンキしゃぶしゃぶローズティー鍋
 - ◆焼物 黒メバル岩塩焼き
 - ◆蒸物 桜鯛酒蒸し あおさクリーミー生姜ソース
 - ◆揚げ物 鮎魚女(アイナメ) 備長炭フリッター
 - ◆食事 てまり寿司
 - ◆吸物 キンキ潮汁
 - ◆デザート 桜アイスクリーム
- ※サービスコーナーもご利用いただけます。

のどぐろ・桜鯛・足赤海老と
美味しい食材を少しずつ味わう

早割 60

ご宿泊より60日前までの予約は通常料金より1,000円割引でお得

厳選!! 少量会席

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日)

1泊2食 17,000円～(税別・入湯税別)

※お日にちにより料金が異なります。※平日 和室10畳2名様1室利用の場合

お食事代 8,500円(税別)

美味しいものを少しずつ量が少ない会席のご要望にお応えて、厳選の「のどぐろ」「桜鯛」「足赤海老」をご用意しました。

- ◆先付 桜胡麻豆腐
- ◆造り のどぐろ薄造り・和歌山県産マグロ中トロ
- ◆鍋物 桜鯛しゃぶしゃぶ～鯛の骨から取った黄金出汁～
- ◆揚げ物 足赤海老天ぶら
- ◆食事 のどぐろ・マグロ中トロてまり寿司
- ◆吸物 のどぐろ潮汁
- ◆デザート ※サービスコーナーをご利用ください。



キンキ姿造り



黒メバル岩塩焼き



鮎魚女(アイナメ) 備長炭フリッター

正式名称はキンキ(喜知次)と呼ばれていて東北・北海道地方で獲れる魚です。東のキンキ・西のノグロと並ぶ高級魚で、柔らかな白身にはたっぷり脂があり、特に皮と身の間には甘みと旨みが凝縮しています。

春告魚(はるつけうお)と呼ばれるメバルは春先にかけて美味しいとされています。煮ても焼いても硬くならないのが魅力です。身は白くほんのりと甘みがありホロホロと身が取れやすく、皮には香ばしい風味があります。

旬は春～秋にかけてと言われていて特に瀬戸内海では味が良いとされています。身は白くコリコリとした弾力のある食感と脂がよくのっている事からアブラメとも呼ばれています。



朝はゆっくり、海を眺めながら楽しむ 充実の朝食

約10種類のお惣菜と陶板をご用意した「加太朝懐石」と約40種類以上のおにぎり、ハンドドリップのスペシャルティコーヒーなど、サービスコーナーで、充実の朝食をお楽しみいただけます。

