



「春」プレミアム会席 昼夕 ～美味旬春～

テーマは「調理長が選りすぐり食材」を堪能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。デザートは春らしく桜香るアイスクリームでお楽しみください。

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日) 要予約
お料理代 14,300円(税込) 温泉入浴付 15,300円(税込)

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 ロースティー鍋 焼物/黒メバル岩塩焼き 蒸物/桜鯛酒蒸し あおさクリーム生薑ソース 揚物/鮎魚女(アイナメ)備長炭フリッター 食事/てまり寿司 吸物/キンキ汁 デザート/桜アイスクリーム



春だからこそ本物が味わえる 『天然桜鯛』会席 昼夕

春の時期だからこそ本物が味わえる、今年は【和歌山県産の鯛】もご用意。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、珍重されます。

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日) 要予約
お料理代 10,450円(税込) 温泉入浴付 11,450円(税込)

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/天然桜鯛造り・マグロ・カンパチ・ポタン海老・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/名物 鯛あらだき 蒸物/鯛茶碗蒸し・南高梅揚げ 揚物/鯛味噌揚げ・加太産わかめ餃 食事/鯛ごまだれ丼・鯛出汁茶漬け 吸物/香物 デザート

『宴～UTAGE～』 日帰り宴会人気No.1

お造り4点盛りやセイロ蒸しなどが人気♪小鍋は鯛のつみれ小鍋をご用意♪
出汁は焼いた鯛の骨からとった特製の『鯛黄金出汁』が絶品

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日) 要予約
お料理代 5,500円(税込) 温泉入浴付 6,500円(税込)

小鉢/季節の和え物 造り/鯛、マグロ、カンパチ、ポタン海老 鍋物/鯛つみれ鍋～鯛の骨からとった黄金出汁～ 台物/黒毛和牛せいろ蒸し 焼物/海老のハーブ焼き～濃厚海老みそソース～ 蒸物/茶碗蒸し 揚物/鯛天ぷら～南高梅揚げ～ 食事/鯛釜飯 香物、吸物、デザート



法要膳 故人の在りし日を 偲び、心を込める

故人の在りし日を偲び、心を込めたおもてなしをご用意致しました。送迎バスもご用意。お気軽にご相談くださいませ。

期間：通年 お料理代：5,500円(税込)
※写真は法要5,500円コースの一例です。
●大広間(宴会場)にてイステールでご用意。●ご予算に応じてお料理もご用意できます。



お子様ランチ

しらす丼・熊野牛ハンバーグなど創作料理もお楽しみいただける内容です。

通年 小学生
お料理代 2,200円(税込)
温泉入浴付き 2,700円(税込)

お子様ランチ

お子様が食べやすいお料理をかわいくプレートに盛り付けました。

通年 幼児(4歳～)
お料理代 1,650円(税込)
温泉入浴付き 2,150円(税込)



天然桜鯛ミニ御膳 昼

和歌山では小鯛をチャリコと呼ばれています。チャリコ(天然鯛)の姿造りをはじめ、鯛の骨からとった黄金出汁をあわせた「特製出汁」、鯛のあらだき、鯛茶碗蒸し、鯛釜飯など思う存分お召し上がりください。

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日) ※4/29～5/6は漁の関係のためご利用いただけません。 要予約(3日前まで)
お料理代 4,600円(税込) 温泉入浴付 5,600円(税込)

前菜/つけ鯛生湯葉 造り/天然鯛姿造り 鍋物/天然鯛鯛・鯛の骨からとった特製出汁 煮物/名物 鯛あらだき 蒸物/鯛茶碗蒸し 揚物/天然鯛天ぷら・南高梅あんかけ 食事/鯛釜飯 香物/吸物/デザート



紀州和膳

少人数でのお食事会やご夫婦でのお出かけ昼食などに人気の「和膳」です。お造り3点盛りや海老のハーブ焼き、鯛釜飯がうれしい♪

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日) 要予約
お料理代 3,980円(税込) 温泉入浴付 4,980円(税込)

小鉢/季節の和え物 造り/鯛、マグロ、ポタン海老 鍋物/鯛つみれ鍋～鯛の骨からとった黄金出汁～ 焼物/海老のハーブ焼き～濃厚海老みそソース～ 蒸物/茶碗蒸し 揚物/鯛天ぷら～南高梅揚げ～ 食事/鯛釜飯 香物 吸物 デザート

ときめきランチ ★★★★ 『和み(なごみ)』～2020春～



2020年春 新メニュー登場! 熊野牛をメインに和歌山県産釜揚げしらす・門外不出の「高野山あんこ」など、和歌山にゆかりのある食材をご用意。

期間：2020年3月1日(日)～5月31日(日) 要予約
お料理代 4,600円(税込) 温泉入浴付 5,600円(税込)

前菜/マグロ生ハムチーズ巻き・深山桜(吉野くずを使用)・桜海老うずいす寄せ サラダ/和歌山県産釜揚げしらす・アンチョビソース 煮物/熊野牛赤ワイン煮 焼物/熊野牛ハンバーグ 生薑クリームソース 揚物/熊野牛コロッケ 食事/押し寿司 スープ/米粉スープ デザート/「高野山あんこ」の焼きたてワッフル・コーヒーまたは紅茶 (※お料理は仕入れ状況により内容が変更する場合があります。)

桜 3月下旬～4月上旬

花に染まる春! お花見名所ラインナップ!

休暇村紀州加太 園内

和歌山城 休暇村から車で30分

カキツバタ 5月上旬～中旬 養翠園 休暇村から車で40分

シヤクナゲ 5月上旬 高野山 休暇村から車で120分

休暇村園内も夜はライトアップが楽しめます

4月中旬～下旬にかけて黄緑色をした珍しい「御衣黄」桜が咲きます。

季節を味わうランチ&山野愛子のどろんこエステ、癒しの絶景温泉「天空の湯」入浴付き

Lunch&エステ 期間：～2020年5月31日(日)

通常3,980円 + 通常4,950円 + 通常1,200円

紀州和膳 季節の素材を活かした、体に優しいお料理。美味しいものを少しずつ、景色と一緒に召し上がりください!

どろんこフェイシャル 45分(顔) オリジナルロングマッサージで目の疲れやむくみにも効果的です!

天空の湯 入浴サービス ◆入浴時間 12:00～15:50 ※タオルはご持参ください。フェイタル美容バス(お風呂)別途200円

3つセットで 通常10,130円のところが お一人様 7,980円(税込)

※差額アップで他のメニューに変更可能です。詳しくはお問い合わせください。

山野愛子どろんこ美容

●全身ボディオイルマッサージ 60分(全身) ～全身の疲れや凝りのある方に～ **11,000円(税込)** (10,500円(事前予約割引あり))

●アロマスペシャル 60分(顔・首・デコルテ) ～疲労回復に効果的～ **7,700円(税込)** (7,500円(事前予約割引あり))

●どろんこスペシャル 60分(顔・首・デコルテ) ～リラクゼーション効果をお求めの方へオススメ～ **6,600円(税込)** (6,100円(事前予約割引あり))

●どろんこフェイシャル 45分(顔・首) ～お手入れ後はピカピカ艶肌に～ **4,950円(税込)** (4,450円(事前予約割引あり))

※上記以外にもプランがございます。詳しくはお問い合わせください。※営業時間/11:00～18:00・20:00～22:00(最終受付21:00) ※ご予約状況によりお時間の変更の可能性があります。

加太淡嶋温泉 「天空の湯」

送迎します (要予約)

15名様以上で和歌山・大阪南部まで送迎します。 ※場所・時間によってお受けできない場合がございます。お気軽にご相談ください。

+1,000円で入浴付(タオル付)にも変更できます。夕食付の場合16:00～21:00

宴会場 (高膳・高座椅子)

懇親会、同窓会、お祝い事などにご利用いただけます。(カラオケ(有料)もご用意。)

飲み放題 (2時間)(宴会場のみ)

男性: 1,700円(税込) 女性: 1,100円(税込)

※写真はイメージ

内容: 朝日ビール、焼酎(麦・芋) 日本酒、ハイボール、チューハイ、オレンジジュース、ウーロン茶、ノンアルコールビール、ノンアルコールカクテル

カラオケ (限定3台)(宴会場のみ)

1台: 5,500円(税込)