

和歌山の絶景リゾートホテル 休暇村紀州加太

# 加太に いきたい

～春の恵みを求めて、見たい、食いたい、感じたい～

春プラン 2026/3/1～5/31



**お土産**  
加太漁港で水揚げされた魚が買える

**加太鮮魚** 休暇村より車で10分  
営業時間 9:00～16:00  
お問合せ 073-459-1268  
詳しくはQRコードから

**5種類の電車**  
どれにのりタイ?

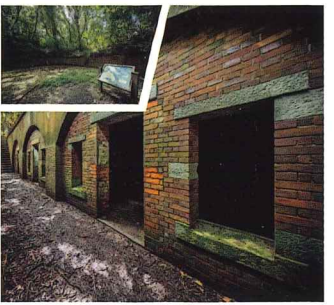
**めでたいでんしゃ**  
運行ダイヤはQRコードから

**加太を疾走**

**加太バギー**  
お問合せ 080-9754-4020  
詳しくはQRコードから



**友ヶ島**  
加太港より1日4便運航  
(GWは1日6便) ※水曜日運休  
友ヶ島汽船 大人往復2,200円 こども1,100円  
お問合せ 073-459-1333  
詳しくはQRコードから



**深山砲台跡**  
休暇村園地歩いて15分

# 春の観力たび

2026.03～05

KYUKAMURA KISHU KADA

**3月下旬～4月上旬**  
桜の時期には桜まつりが開催され、お花見が楽しめます!

**桃の花の桃源郷 紀の川市桃山町**  
詳しくはQRコードから

**3月下旬～4月上旬**  
桜の時期には桜まつりが開催され、お花見が楽しめます!

**和歌山城**

**4月下旬～5月中旬**  
期間中宿泊者限定  
ハーブ園ラベンダー鑑賞実施

**ふれあいの郷ハーブ園 鑑賞ツアー**  
詳しくはQRコードから  
体験プログラムより

**5月上旬～中旬見頃**

**養翠園のカキツバタ**  
休暇村より車で30分  
9:00～17:00  
入園料 大人600円 小人300円  
お問合せ 073-444-1430  
詳しくはQRコードから

LINE公式アカウント @kyukamura

## 友だち募集中

LINE友だち登録でもっと便利に

- 予約通知のお届け
- WEBチェックイン
- 予約内容の確認
- 客室での精算

2024年11月1日より  
Q会員証がQRコードになりました。

会員証をスマートフォンのQRコードで使用中心のお客様は、引き続き、そのままご利用いただけます。

ご利用には、メールアドレスとパスワードの設定が必要です。

未設定の方はこちらから



**交通のご案内**

大阪方面から  
阪和自動車道、泉南ICより第二阪和国道26号線を和歌山方面へ。深日ランプ下車後加太方面へ深日中央交差点より東道65号線で加太方面へ。泉南ICより約25km

奈良・橋本方面から  
京奈和自動車道 阪和自動車道 和歌山北ICより約17km 東道7号線を加太方面へ。

**送迎バス時刻表(予約不要)**  
※時刻表は2025年12月1日以降の時刻です。ダイヤ改正などにより時刻の変更がございます。★淡路神社経由加太駅行き(ご希望があった場合のみ)  
南海電加太駅脇「バス乗り場」より発車

9:00	9:50	10:25	10:55	11:55	12:55	13:55	14:55	15:55	16:55	18:00
★8:40	★9:25	★10:05	★10:35	11:40	12:40	13:40	14:40	15:40	16:40	17:30

**お車でのお越しの方**

泉南IC	第二阪和国道26号線を和歌山方面に 約14km	深日ランプ	深日中央交差点	東道65号線を 約10km
京奈和自動車道	阪和自動車道経由	和歌山北IC	東道7号線を加太方面に 約17km	

**電車でお越しの方** なんば駅から南海電車で加太駅まで90分

なんば駅	南海本線	和歌山市駅	南海加太線	加太駅	休暇村送迎バス
	約1時間		約25分		約10分

1日11本南海加太駅より定期送迎バスが出ております。  
※時刻表は2025年12月1日以降の時刻です。ダイヤ改正などにより時刻の変更がございます。★淡路神社経由加太駅行き(ご希望があった場合のみ)



# 春の 美味饗宴

BIMIKYOEN

- ◆前菜 のどぐろ 平貝 鯛 三種炙り  
〜チーズ 大葉 ピーツの三種ソース〜
- ◆造り のどぐろ 平貝 天然鯛 マグロ中トロ
- ◆鍋物 熊野牛しゃぶしゃぶ〜特製出汁〜
- ◆洋皿 マグロ中トロ 瞬間スモーク
- ◆温物 熊野牛ローストビーフ  
〜カツオ香る出汁をかけて〜
- ◆食事 鯛あらだき  
〜近大キャビアをのせて〜
- ◆吸物 のどぐろ潮汁
- ◆デザート 黒沢牧場ミルクアイス  
まりひめアイス〜ストロベリーソース〜

料理長選りすぐりの「美味食材」を、創作料理にてお楽しみいただけます。  
旬の天然鯛や平貝、白身のトロとも呼ばれるのどぐろは旨味を直に味わえるお造りです。  
春らしい色鮮やかなソースの前菜、瞬間スモークで香りまで楽しめる洋皿など彩りや調理法にもこだわった当館の春の最高級コースです。

期間：2026年3月1日 [日] ~ 5月31日 [日] 1泊2食 31,000円~(税込入湯税別)

Q会員限定 1,000円(税込)引き 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(税込)割引でお得!!



テーマは「美の饗宴」!!

# 桜鯛 会席

SAKURADAI

- ◆前菜 鯛わた塩辛和え 南高梅甘露煮  
鯛レモンマリネ
- ◆造り 天然鯛姿造り 四種盛り
- ◆鍋物 天然鯛しゃぶしゃぶ  
〜鯛の骨からとった黄金出汁〜
- ◆洋皿 天然鯛 足赤海老低温炙り  
〜生姜 バジル 海老みその三種ソース〜
- ◆名物 鯛あらだき
- ◆食事 鯛釜飯 茶漬けセット 鯛ごまだれ
- ◆香物 二種盛り



桜鯛と呼ばれる由来は体表の色が春の旬の時期だけ鮮やかな色が際立ち、雄に限って繁殖色である白い斑点が体表に見られます。  
この斑点が鮮やかな色と相まって桜の花びらのように見えることから桜鯛や別名である花見鯛と呼ばれる由来となっています。  
旬は春先である3月頃から梅雨前頃までの、産卵を終えるまでが栄養をたっぷりと蓄えているので特に美味しいと言われています。

期間：2026年3月1日 [日] ~ 5月31日 [日] 1泊2食 25,000円~(税込入湯税別)

Q会員限定 1,000円(税込)引き 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(税込)割引でお得!!



# 葵 会席



お肉とお魚のどちらも味わえる  
当館のスタンダード会席

- ◆先付 季節の小鉢
- ◆造り 五種盛り
- ◆鍋物 鯛しゃぶしゃぶあおさ鍋〜鯛の骨からとった黄金出汁〜
- ◆焼物 国産牛サーロイン〜ふき味噌 ピーツ 生姜の三種ソース〜
- ◆蒸物 鯛竹の子茶碗蒸し
- ◆温物 熊野牛出汁しゃぶ 加太産わかめ
- ◆食事 鯛 あさり釜飯
- ◆香物 二種盛り

期間：2026年3月1日 [日] ~ 5月31日 [日]

1泊2食 21,000円~(税込入湯税別)

Q会員限定 1,000円(税込)引き



和歌山を代表するブランド牛  
熊野牛を存分に味わえる会席

- ◆前菜 熊野牛ローストビーフ 南高梅甘露煮  
熊野牛チーズ串
- ◆大皿 熊野牛(鉄板焼きしゃぶしゃぶ盛り合わせ)  
野菜
- ◆食事 熊野牛そばろ釜飯

期間：通年

1泊2食 22,000円~(税込入湯税別)

Q会員限定 1,000円(税込)引き



# THE 熊野牛



美味しい食材を少しずつ味わう

# 厳選・少量会席

- ◆先付 季節の小鉢
- ◆造り メバル姿造り マグロ
- ◆鍋物 メバルしゃぶしゃぶ
- ◆台物 熊野牛鉄板焼き
- ◆蒸物 足赤海老酒蒸し〜海老みそ 大葉の二種ソース〜
- ◆食事 漬け鯛てまり寿司
- ◆吸物 鯛潮汁

期間：2026年3月1日 [日] ~ 5月31日 [日]

1泊2食 23,000円~(税込入湯税別)

Q会員限定 1,000円(税込)引き

早割60 ご宿泊より60日前までの予約は通常料金より500円(税込)割引でお得!!



# 加太小町

お手軽な料金でご利用いただける宿泊プラン!! 造り・鍋物・煮魚など計7品ついたコース

1泊2食 16,500円~(税込入湯税別)

Q会員限定 1,000円(税込)引き

平日限定の宿泊プランです。  
除外日：土曜日、3/20、4/29~5/5

## 全プラン注意事項

※1泊2食料金は全て和室10畳2名様利用時の料金です。※お日にち・お部屋タイプ・ご利用人数により料金が異なります。  
※仕入状況により食材が変わる場合もございます。※お惣菜コーナーもご利用いただけます。※掲載写真はイメージです。



## お惣菜 コーナー

※ご夕食の際メインの会席以外に、揚げたての天ぷら・特製カレー・サラダ・デザートドリンクバー等ご自由にお取り頂けます。  
※ご夕食は17:30~20:30(ラストオーダー19:30)のご提供とさせていただきます。



### 選べるお子様コース

プラン共通お子様は  
**365日** 同一料金

1泊2食

(小学生) 10,000円(税込)  
(4才~) 5,000円(税込)

ご予約時、いずれかのメニューお選びください。



あつあつハンバーグ、エビフライ等、洋食が好きなお子様メニュー。

### 洋食コース



鯛の小鍋、海鮮ちらし寿司等、和食が好きなお子様メニュー。

### 和食コース

# 加太の朝食は、

お席でゆっくり味わってお膳と様々な食材・料理が取れるお惣菜コーナーをご用意。



日本が誇るスーパーFood「梅干」と和歌山のご飯のお供



挽き立て香るハンドドリップコーヒー



焼きたてあつあつワッフル



フルーツ王国WAKAYAMAの甘〜い完熟フルーツ



おにぎり屋「掌」たなごころ

お席でゆっくり「加太朝懐石」と、出来たての感動をお届け「ライブキッチン」



朝食は和と洋を合わせた朝御膳を用意！  
お惣菜コーナーでは、色とりどりの小鉢を、ご自由にお取り頂けます。

### 部屋タイプ・人数別

## 料金表

プランの表示価格は全コース和室10畳トイレ付2名様利用、お部屋タイプ、お日にち(下記料金カレンダー参照)、ご利用人数により料金が異なります。

部屋タイプ	1名様	2名様	3名様~
和室10畳(トイレ付)	+3,000	±0	-1,000
和室12畳(バス・トイレ付)	+4,000	+1,000	±0
和洋室(トイレ付)	+4,500	+1,500	+500
和洋室(シャワー・バルコニー・トイレ付)	+5,500	+2,500	+1,500
プレミアム洋室(バス・トイレ付)	+6,500	+3,500	+1,500
プレミアム和洋室(バス・トイレ付)	+6,500	+3,500	+2,500

### シーズン 料金カレンダー

■ 通常料金  
■ 2,200円増し  
■ 3,300円増し

2026年3月						
日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2026年4月						
日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

2026年5月						
日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



## 只々この景色を見ていたい

紀淡海峡を一望するロビー

### ROOM お部屋

全室オーシャンビュー 紀淡海峡をひとり占めしたような贅沢な景色

カーテンを開けると、目の前に広がるのは季節ごと、時間ごとに移り変わる紀淡海峡の絶景。特に、夕暮れ時は思わず息をのむような景色が広がります。

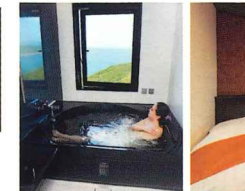
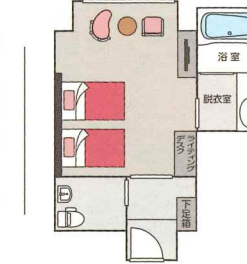
選べる  
6  
タイプ

全72室

和洋室 31室(内、バス付3室、シャワー・バルコニー付9室) 和室 39室(内、バス付4室)  
洋室 2室(全室バス付) ※全室禁煙(喫煙コーナー有) ※各階お部屋の並びにより配置が異なります。



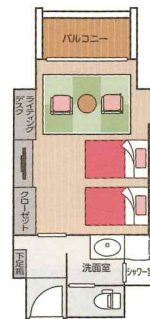
プレミアム和洋室ツイン  
バス・トイレ付 [広さ 42㎡]



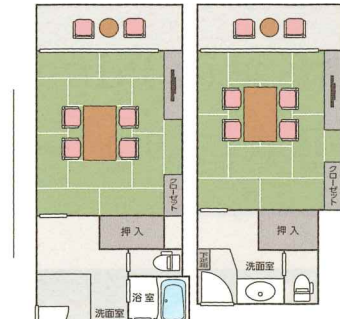
プレミアム洋室ツイン  
バス・トイレ付 [広さ 36㎡]



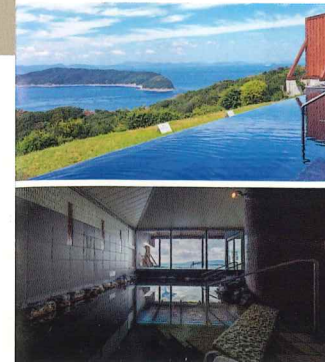
[2階限定] 和洋室  
シャワー・バルコニー・トイレ付  
[広さ 35㎡] (バルコニー含む)



和洋室トイレ付  
[広さ 30㎡]



和室  
バス・トイレ付 [12畳]  
トイレ付 [10畳]



## HOT SPRING 温泉

加太淡嶋温泉「紀州加太 天空の湯」~紀淡海峡を望む絶景露天風呂~

「紀淡」は紀淡海峡を、「天守」は和歌山城をイメージした浴場で、男女日替わりでお楽しみいただけます。微細な気泡で全身を包むシルキー風呂やイベント風呂もお楽しみいただける他、湯面と景色が一体化する趣向の露天風呂からは、紀淡海峡の大パノラマをお楽しみいただけます。また高級ドライヤーやシャンプーの完備、ご宿泊の方限定で無料の湯上がりアイスもお楽しみ頂けます。

泉質 ナトリウム炭酸水素塩・塩化物温泉 効能 神経痛・関節痛・慢性消化器病・冷え性



色浴衣  
作務衣の  
貸出サービス

## OCEAN VIEW

息をのむ瞬間 紀淡海峡夕陽シアター

友ヶ島、淡路島、四国までを望む休暇村紀州加太。潮風を感じながら眺める紀淡海峡の絶景は息をのむほどの美しさです。大阪から車で1時間にありながらリゾート感にどっぷりと浸ることができます。

