

オーシャンダイニング「紀伊の国」

大きな窓から紀淡海峡を望み、美しい景色と料理の旨さを堪能できるレストラン。



営業時間

11:30~14:00(ラストオーダー13:30)〈ご予約不要〉

昼食メニュー(一部)

- 鯛御膳 3,700円
- 天ぷら・刺身御膳 3,300円
- ミックスフライ定食 2,500円
- 加太海鮮丼 2,700円
- 海老ラーメン(しらす丼付) 1,800円
- 鯛ラーメン(しらす丼付) 1,700円 など

※すべて税込価格 ※ドリンクパー付 ※価格は2025年10月1日時点の価格です。



加太淡嶋温泉 休暇村紀州加太 天空の湯

露天に登場した「インフィニティ風呂」は湯船に浸かると、紀淡海峡と湯面が一体化する趣向です。その他にも「シルキー風呂」や「イベント風呂」、「ドライサウナ」などがお楽しみいただけます。また様々な種類のシャンプーや高級ドライヤーも完備しています。青い空と海、パノラマの絶景を満喫してください。



日帰り入浴 ご利用時間 12:00~15:50(15:00札止め)

大人 1,500円(税込) / 小人 700円(税込) ◎フェイスタオル付

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 他



ランチ & エステ

2026年3月1日(日)~5月31日(日)

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「紀州加太 天空の湯」をすべて堪能できるお得なプラン。



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。

◎通常4,600円



どろんこ
フェイシャル
45分(顔・首)
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。

◎通常6,000円



天空の湯
入浴サービス
フェイスタオル付
・入浴時間 12:00~15:50
・バスタオルレンタル +200円
◎通常1,500円

3つセットで通常12,100円のところ お一人様 9,600円(税込)

エステをグレードアップコースへ変更できます

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
上記料金より+5,500円(税込)

アロマスペシャル60分(顔・首・デコルテ)

疲労回復に効果的
上記料金より+3,300円(税込)

どろんこスペシャル60分(顔・首・デコルテ)

リラックス効果をお求めの方へ
上記料金より+2,200円(税込)

※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。

詳しいコース内容はコチラ



交通のご案内

お車でお越しの方



電車でお越しの方



送迎バス時刻表 予約不要 1日11本南海加太駅より定期送迎バスが出ております。

◎南海電車加太駅「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
◎お送りは休暇村より発車 ★淡嶋神社経由加太駅行き(ご希望があった場合のみ)
★8:40/★9:25/★10:05/★10:35/11:40/12:40/13:40/14:40/15:40/16:40/17:30
※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。



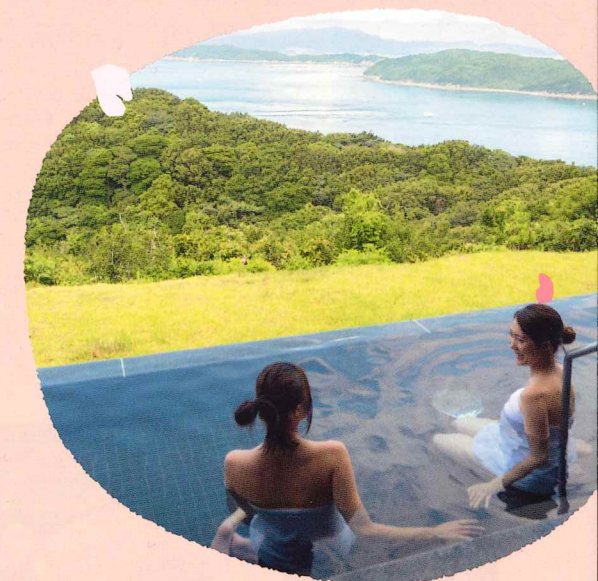
心ほころぶ加太の春
潮の香りと匂彩に心満ちる宿

加太の
日帰り旅

Kyukamura
kishu-kada day trips

春 Spring

2026年
3/1-5/31



休暇村 紀州加太
自然にときめくリゾート

TEL 073-459-0321
〒640-0102 和歌山県和歌山市深山483
http://www.qkamura.or.jp/kada/





桜鯛会席

旬を纏う桜鯛。春だけの格別な味わい。



桜鯛を思う存分味わえる、鯛のフルコース！鯛の旨味をそのまま味わう天然鯛姿造りや鯛の骨からとった料理長自慢の「黄金出汁」で食べる天然鯛しゃぶしゃぶなど、鯛をあらゆる料理でお楽しみ頂けます。

昼 夜 要予約(3日前まで)
2026年3月1日(日)～5月31日(日)
お料理のみ
12,500円(税込)
温泉入浴付(フェイスタオル付)
13,700円(税込)

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
～しょうがバジル 海老みそ 三種ソース～
煮物: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
デザート

鯛は春の産卵前には栄養をたくさん蓄えていて、春が一番美味しいと言われています。雄に限って繁殖色である白い斑点が体表に見られ、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「花見鯛」と呼ばれています。



熊野牛の深い滋味、春に華やぐ紀州の味。

NEW 加太薫る会席



ハレの日のお祝いや歓送迎会などにおすすめの春の特別会席！
春らしいカラフルなソースの前菜から始まり、お造りやお鍋、国産牛鉄板焼きなど、お魚とお肉の両方を様々な料理で味わえます！さらにデザートにはコーヒー付き♪

昼 要予約(3日前まで)
2026年3月1日(日)～5月31日(日)
お料理のみ
温泉入浴付(フェイスタオル付)
8,500円(税込) 9,700円(税込)

前菜:炙り鯛サラダ仕立て
～ピーツレモン 大葉 三種ソース～
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～
台物:国産牛鉄板焼き

温物:熊野牛ローストビーフ
～特製出汁をかけて～
食事:熊野牛そばろ釜飯
香物/吸物
デザート:黒沢牧場ミルクプリン
まりひめ ～ストロベリーソース～
コーヒーor紅茶

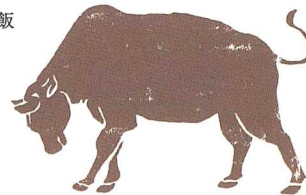


国産牛会席 牛三昧



昼 要予約(前日まで)
2026年3月1日(日)～5月31日(日)
お料理のみ
温泉入浴付(フェイスタオル付)
6,200円(税込) 7,400円(税込)

前菜:熊野牛ローストビーフサラダ仕立て
～スモークレモンの二種ソース～
鍋物:熊野牛しゃぶしゃぶ
台物:国産牛鉄板焼き
洋皿:和牛やわらか煮ポテトドーム
蒸物:茶碗蒸し
食事:熊野牛そばろ釜飯
香物/吸物/デザート



紀州和膳



昼 要予約(前日まで)
2026年3月1日(日)～5月31日(日)
お料理のみ
温泉入浴付(フェイスタオル付)
4,600円(税込) 5,800円(税込)

先付:季節の小鉢
造り:三種盛り
鍋物:熊野牛しゃぶしゃぶ
煮物:鯛あらだき
蒸物:茶碗蒸し
揚物:季節の揚物
食事:鯛釜飯
香物/吸物/デザート

お子様メニュー

和食か洋食のいずれかをお選びいただけます。
ご予約時に申し付けください。

お料理のみ
2,200円(税込)
温泉入浴付(フェイスタオル付)
2,800円(税込)



宴 UTAGE



昼 夜 要予約(前日まで)
2026年3月1日(日)～5月31日(日)
◎夕食利用はお惣菜コーナー・ドリンクバー付き
お料理のみ
昼 6,200円 夜 6,900円
温泉入浴付(フェイスタオル付)
昼 7,400円 夜 8,100円 (すべて税込)

先付:季節の小鉢
造り:四種盛り
鍋物:鯛あおさ鍋
～鯛の骨から取った黄金出汁～
台物:熊野牛セイロ蒸し
洋皿:鯛 赤海老 低温炙り
蒸物:茶碗蒸し
揚物:季節の揚物
食事:鯛釜飯
香物/吸物/デザート



ご希望にあわせてお申しつけください



紀州加太 天空の湯
+1,200円でご入浴いただけます。(フェイスタオル付)
夕食付の場合16:00～21:00



飲み放題(2時間・宴会場のみ)
お一人様:2,000円(税込)
瓶ビール、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



宴会場(イス・テーブル席)
懇親会や同窓会、お祝い事などにご利用ください。
カラオケ1台:5,500円(税込)(台数に限りあり)
※法要会席もご相談ください。



送迎します(要予約)
15名様以上で和歌山市・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。