

オーシャンダイニング「紀伊の国」

営業時間 11:30~14:00(ラストオーダー13:30)

昼食メニュー(一部) <ご予約不要>

- 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 ※ドリンクバー付 ※価格は2026年1月1日時点の価格です。  
※事前予約はできません。事前予約は、紀州和膳以上の会席料理をご注文ください。



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。



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6月1日(月)~9月15日(火)

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4,800円

※お料理のグレードアップも承ります。



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12,300円のところ お一人様 9,800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。(エステ営業時間)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。



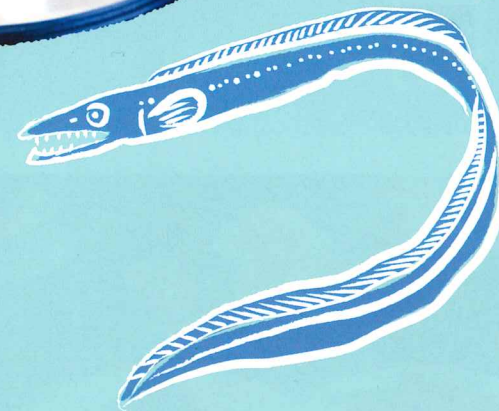
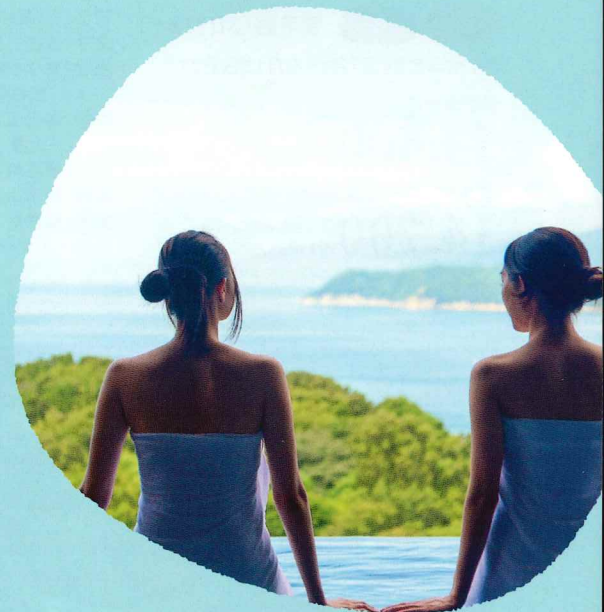
海の香りと匂彩が彩る  
心ほどける海辺のひととき

リゾートホテル  
休暇村 紀州加太の  
日帰り旅

Kyukamura  
kishu-kada day trips

夏 Summer

2026年  
6/1-9/15



休暇村 紀州加太  
自然にとぎめリゾート

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





沼島近海産  
鰹会席

夏の風物詩【鰹】を味わう  
至極の会席

鰹の本場淡路島由良(ゆら)出身の料理長が腕をふるう鰹のフルコース！  
熟練の技術で骨切りをした多彩な鰹料理を存分にご堪能ください。

昼 夜 要予約(3日前まで)  
2026年6月1日(月)～9月15日(火)  
お料理のみ  
13,500円(税込)  
温泉入浴付(フェイスタオル付)  
14,700円(税込)

前菜:炙り鰹レモンマリネ 南高梅甘露煮 鰹煮こごり  
造り:鰹湯引き 鰹炙り 四種盛り  
鍋物:鰹すき鍋  
～鰹の骨からとった黄金出汁～  
焼物:鰹低温炙り 鰹子館かけ  
～大葉 ビーツの二種ソース～  
蒸物:鰹茶碗蒸し ～柚子胡椒餡かけ～  
揚物:鰹天ふら  
食事:鰹雑炊  
香物/デザート



熟練技の  
鰹の骨切り



遠浅で澄んだ海に育まれた沼島近海産の鰹は、身の締まり、脂の甘み、上品な香りが際立ち、黄金鰹として知られる名品です。初夏から秋にかけて旬を迎える鰹は、食通が毎年心待ちにする味わい。海と職人の技が織りなす、贅沢な季節のこちらそうをぜひご堪能ください。

熊野牛の深い滋味、旬の鰹で季節を感じて

加太薫る会席



慶事祝いやハレの日などにおすすめの夏の特別会席！  
雲丹を使った特製出汁のお鍋やお造り五種盛り、洋皿の鰹低温炙りは香りと旨味を感じて頂ける逸品です。  
食後のデザートはコーヒー付きで、優雅なひとときを♪

昼 要予約(3日前まで)  
2026年6月1日(月)～9月15日(火)  
お料理のみ  
8,500円(税込)  
温泉入浴付(フェイスタオル付)  
9,700円(税込)

前菜:熊野牛ローストビーフサラダ仕立て  
～レモン スモークの二種ソース～  
造り:鰹湯引き 鯛 マグロ 貝柱 赤海老  
鍋物:雲丹すり流し鍋(鰹 鯛 熊野牛)  
～鯛出汁と雲丹を合わせたオリジナル出汁～  
台物:国産牛鉄板焼き

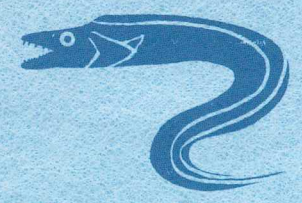
洋皿:鰹低温炙り 鰹子館かけ  
～大葉 ビーツの二種ソース～  
食事:熊野牛そぼろ釜飯 茶漬けセット  
香物/デザート  
コーヒーor紅茶



沼島近海産  
鰹ミニ会席

昼 要予約(3日前まで)  
2026年6月1日(月)～9月15日(火)  
お料理のみ  
6,200円(税込)  
温泉入浴付(フェイスタオル付)  
7,400円(税込)

先付:鰹煮こごり  
造り:鰹湯引き 鯛 マグロ カンパチ  
鍋物:鰹すき小鍋  
～鰹の骨からとった黄金出汁～  
蒸物:茶碗蒸し  
～鰹子あんかけ～  
揚物:鰹天ふら  
食事:鰹そぼろ釜飯  
香物/吸物/デザート



紀州和膳



昼 要予約(前日まで)  
2026年6月1日(月)～9月15日(火)  
お料理のみ  
4,800円(税込)  
温泉入浴付(フェイスタオル付)  
6,000円(税込)

先付:季節の小鉢  
造り:二種盛り  
鍋物:鯛レモン鍋  
～鯛の出汁からとった黄金出汁～  
洋皿:和牛やわか煮 ポテトドム  
蒸物:茶碗蒸し  
揚物:季節の揚げ物  
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。  
ご予約時にご申し付けください。



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6月1日(月)～9月15日(火)  
◎夕食利用はお惣菜コーナー付き  
お料理のみ  
昼 6,200円(税込) 夜 6,900円(税込)  
温泉入浴付(フェイスタオル付)  
昼 7,400円(税込) 夜 8,100円(税込)



先付:季節の小鉢  
造り:四種盛り  
鍋物:熊野牛しゃぶしゃぶ  
煮魚:鯛あらだき

蒸物:茶碗蒸し  
揚物:季節の揚げ物  
食事:鰹そぼろ釜飯  
香物/吸物/デザート



ご希望にあわせてお申し付けください



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)  
※鯛などの食材を使わず、造り・鍋物・焼物など付いた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。



送迎の途中に「道の駅みさき」や「淡嶋神社」への立ち寄りもできます。ご希望のお客様は予約の際にご相談ください。

※本誌掲載のすべての写真はイメージです。※当日、仕入れ等によりメニューが一部変更になる場合がございます。