

オーシャンダイニング「紀伊の国」

営業時間 11:30～14:00
最終入場時間13:20(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
お愉しみいただけます。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止り)

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9月16日(水)～
11月30日(月)

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ございます。

詳しい
コース内容はコチラ



交通のご案内

🚗 お車で越しの方

泉南IC	国道26号を和歌山方面に約14km	深日中央交差点	県道65号線を約10km
第二阪和国道		深日ランプ	県道65号線を約11km
京奈和自動車道		和歌山北IC	県道7号線を加太方面に約17km

🚊 電車でお越しの方

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

🚌 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。



休暇村 紀州加太
自然にときめくりゾート

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

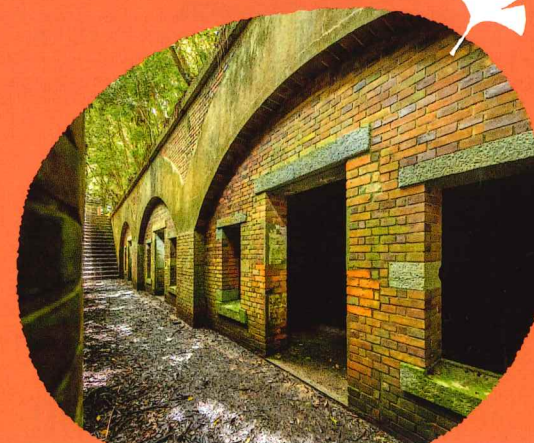


海風に包まれる、
秋の味わい時間

リゾートホテル
休暇村 紀州加太の
日帰り旅

Kyukamura
kishu-kada day trips

秋 Autumn
2026年
9/16-11/30





秋色エビ祭り

秋色に染まる
海老尽くしの贅沢

※お造りは2名様盛りです。

毎秋人気の海老尽くしの会席は、伊勢海老やオマール海老、甘海老など8種類の海老を贅沢にご用意。
伊勢海老の姿造りは、ふりふりとした食感で、噛むほどに甘みが広がります。
秋らしい朱色の特製出汁でご用意した紅葉鍋は、出汁まで絶品。ぜひ秋の味覚をご堪能ください！



詳しくはコチラ

昼 夜 要予約<3日前まで>
2026年9月16日(水)～11月30日(月)
お料理のみ 温泉入浴付<フェイスタオル付>
14,000円(税込) **15,200**円(税込)

前菜:桜海老ポテトサラダ 南高梅甘露煮 ショコ海老紫蘇ジュレ掛け
造り:伊勢海老姿造り 三種盛り
鍋物:オマール海老 赤海老 紅葉鍋
～鯛出汁とオマール海老出汁をブレンドしたオリジナル出汁～
洋皿:足赤海老 鯛 低温炙り
～海老みそソース バルサミコソース ハーブ岩塩～

蒸物:甘海老茶碗蒸し 海老みそあんかけ
食事:小海老釜飯
汁物:伊勢海老赤出汁
香物
デザート



海老みそソースが旨味をさらに
引き立てる伊勢海老ポテトドーム

ボリューム満点!
ガッツリ国産牛大判リブロース重

カラフルなソースで彩り豊かな
熊野牛ローストビーフサラダ仕立て

料理長が いま食べたい会席

昼 要予約<3日前まで>
2026年9月16日(水)～11月30日(月)
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 ビーツの三種ソース～
造り:鯛 マグロ 海老
鍋物:鯛しゃぶしゃぶ
～鯛の骨からとった黄金出汁～
洋皿:伊勢海老ポテトドーム
～海老みそ バルサミコ 大葉の三種ソース～

食事:国産牛大判リブロース重
汁物:鯛スープ
香物
デザート



詳しくはコチラ

宴 UTAGE



先付:季節の小鉢
造り:四種盛り
鍋物:鯛鍋
～鯛の骨からとった黄金出汁～
台物:熊野牛セイロ煮し

洋皿:アワビ低温蒸し
～白味噌バター 生姜 ビーツの三種ソース
蒸物:茶碗蒸し
食事:熊野牛太巻き
吸物/デザート



昼 夜 要予約<前日まで>
2026年9月16日(水)～2027年2月28日(日)
◎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)

加太の香りに包まれる旬の会席

秋の

加太薫る会席



慶事祝いやハレの日などにおすすめの秋の特別会席!秋に漁が解禁となる伊勢海老は、姿造りで一尾ご提供。
伊勢海老の弾力のあるプリプリ食感と自然な甘みをご堪能ください♪さらに熊野牛は特製の出汁しゃぶ、国産牛は鉄板焼でお肉を味わえます。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9月16日(水)～11月30日(月)
お料理のみ 温泉入浴付<フェイスタオル付>
11,000円(税込) **12,200**円(税込)

前菜:炙り鯛サラダ仕立て
～レモン ビーツの二種ソース～
造り:伊勢海老姿造り 鯛
台物:国産牛鉄板焼き
温物:熊野牛出汁しゃぶ
蒸物:茶碗蒸し

食事:小海老釜飯
汁物:伊勢海老赤出汁
香物
デザート
コーヒーor紅茶



詳しくはコチラ

紀州和膳



詳しくはコチラ



昼 要予約<前日まで>
2026年9月16日(水)～11月30日(月)
お料理のみ 温泉入浴付<フェイスタオル付>
4,800円(税込) **6,000**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
揚げ物:季節の揚げ物
食事:鯛とむかご釜飯
香物/吸物/デザート

お好みに
あわせてえらべる/
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
お申し付けください。

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)



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も
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。