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 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


天ぷら・刺身御膳


海老ラーメン



※すべて税込価格 ※ドリンクバー付 ※価格は2026年10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。

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

2027年3月1日(月)〜5月31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。

3つセットで通常12,300円のところ
お一人様 9,800円(税込)



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、景色と一緒にお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

エステのコースをグレードアップできます

全身の疲れや凝りのある方に	疲労回復に効果的	リラックス効果をお求めの方へ
ボディオイルマッサージ60分(全身)	アロマスペシャル60分(顔・首・デコルテ)	どろんこスペシャル60分(顔・首・デコルテ)
上記料金より+5,500円(税込)	上記料金より+3,300円(税込)	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。
※男性1名様でのエステの予約・利用はお受けできません。

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

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

電車でお越しの方

なんば駅 — 南海本線 約1時間 — 和歌山市駅 — 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。

◎南海電車加太駅脇「バス乗り場」より発車
9:00／9:50／10:25／10:55／11:25／11:55／12:55／13:55／14:55／15:55／16:55／18:00

◎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／★10:35／11:10／11:40／12:40／13:40／14:40／15:40／16:40／17:30

※時刻表は2026年11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。



ご予約の受付開始日について

お電話にて受付 予約受付時間:午前10時〜午後6時 — 6カ月前の同日午前10時より

インターネットにて受付 予約受付時間:24時間 — 電話予約開始日の翌日0時より

ご変更、お取消しについて

・人数、お食事の変更はお早めにご連絡くださいませ。
・ご利用日の前日正午15:00以降は食事代の50%、当日は食事代の全額のキャンセル料金が発生します。
※当日の人数減少については、お料理はそのままご提供させていただきます。







春の味覚と周遊を楽しむ。



リゾートホテル
休暇村 紀州加太の日帰り旅

KYUKAMURA KISHU-KADA DAY TRIPS

SPRING
2027 3/1-5/31









紀州加太の春。

休暇村 自然にときめくリゾート

紀州加太(きしゅうかだ)

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





春を告げる薄紅色。桜鯛が彩る極上会席。

桜鯛会席

※お造りは2名様盛りです。

桜鯛を思う存分に味わっていただくため、旬の鯛のフルコース！
プリップリの食感を楽しむ天然桜鯛姿造り
料理長自慢の鯛の骨からとった『黄金出汁』の天然鯛しゃぶしゃぶ
創作串カツやお食事の〆は鯛釜飯に茶漬けセットをご用意。
ぜひ春の味覚「桜鯛」を様々なお料理でお楽しみください！

昼　夜　要予約〈3日前まで〉

2027年 3/1(月)～5/31(月)

お料理のみ
13,000円(税込)

温泉入浴付〈フェイスタオル付〉
14,200円(税込)

詳しくはコチラ

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：天然鯛低温炙り
～しょうが・バルサミコソース ピンクペッパー～
鯛串カツ
～スモーク・バジルマヨソース～
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
デザート

桜鯛とは…

鯛は春に産卵をする為、産卵前の個体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。







加太薫る会席

加太で味わう、春薫るひととき。

旬が薫るひとときを感じて頂ける、ハレの日や
歓送迎会にもおすすめの特別会席！
春らしいカラフルなソースを添えた前菜から、
お造りや鯛しゃぶでお魚料理をご堪能。
さらに熊野牛ローストビーフは特製出汁を掛けて、
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〉

2027年 3/1(月)～5/31(月)

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)

詳しくはコチラ

前菜：炙り鯛サラダ仕立て ～ビーツ・レモン・大葉の三種ソース～
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：熊野牛そぼろ釜飯
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



宴 UTAGE

昼　夜　要予約〈前日まで〉

2027年 3/1(月)～5/31(月)

◎夕食利用はお惣菜コーナー付き

詳しくはコチラ

昼
お料理のみ **6,400**円(税込)
温泉入浴付(フェイスタオル付) **7,600**円(税込)

夜
お料理のみ **7,100**円(税込)
温泉入浴付(フェイスタオル付) **8,300**円(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　海老　低温炙り
～ビーツ・バルサミコ・生姜の三種ソース～
蒸物：茶碗蒸し
揚物：季節の揚げ物
食事：海老と玉子の巻き寿司
吸物／デザート

国産牛会席 牛三昧

昼　要予約〈前日まで〉

2027年 3/1(月)～5/31(月)

詳しくはコチラ

お料理のみ
6,400円(税込)

温泉入浴付〈フェイスタオル付〉
7,600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～
鍋物：熊野牛しゃぶしゃぶ
台物：国産牛鉄板焼き
洋皿：国産牛特製ミニハンバーグ
ビーフシチュー
～生姜・バルサミコソース ピンクペッパー～
蒸物：茶碗蒸し
食事：熊野牛そぼろ巻き寿司
吸物／デザート



紀州和膳

詳しくはコチラ

昼　要予約〈前日まで〉

2027年 3/1(月)～5/31(月)

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：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)

洋食 お子様コース



和食 お子様コース



一品料理

◎週間前までにご予約ください。

◎休暇村名物 鯛あらだき	1,600円	鶏竜田揚げ	1,300円
イカの造り	1,700円	まぐろのカツレア仕立て	2,400円
マグロ造り	1,700円	国産くじらカツ(4切)	2,000円
鯛造り	1,800円	熊野牛鉄板焼き(80g)	3,900円
カンパチ造り	1,700円	あわびの踊り焼き	3,700円
サザエのつぼ焼き(1人前2個)	1,300円	お造り盛り合わせ(2～3人前)	7,800円
海老の塩焼き(1人前2尾)	1,200円	鯛の姿造り	9,000円
たこから揚げ	1,300円	鯛の姿付きお造り盛り合わせ	13,800円
ジャンボ海老フライ(1人前2尾)	2,500円	おまかせお造り大杯盛り	19,500円



おまかせお造り大杯盛り
19,500円



お造り盛り合わせ(2-3人前)
7,800円

※すべて税込価格

ご希望にあわせてお申しつけください



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。