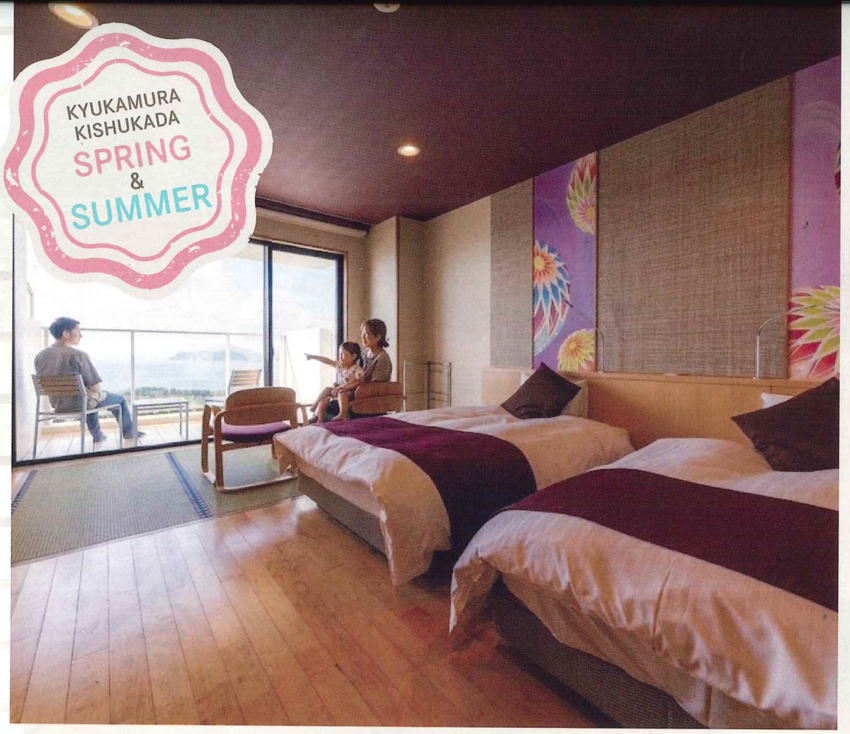
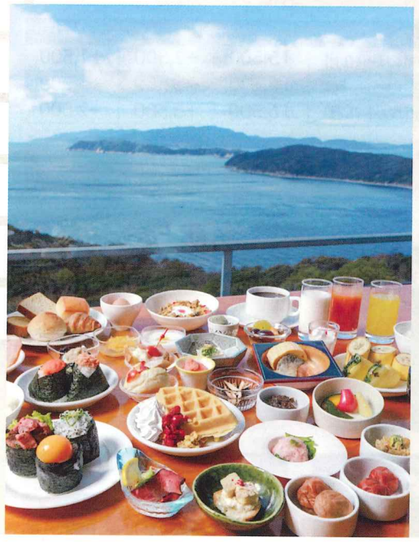
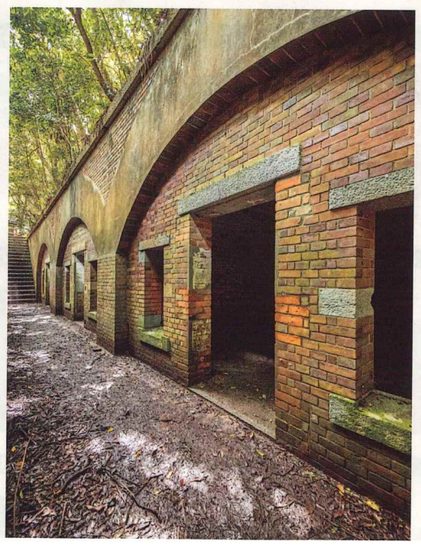


カダータイムタノシムンダー

KADA TIME TANOSHIMUNDA

2027.3.1～9.15





巡って、撮って、食べて、遊ぶんだ

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
https://www.qkamura.or.jp/kada/

キャンペーン企画1 オフピーク旅

混雑を避けた日程で、
ゆっくりとお得にご宿泊



Q会員限定 オフピーク旅のお得な特典

特典1 お一人様1泊につき、1,000円割引！
特典2 お一人様1泊につき、Qポイント1,000 ptプレゼント！

対象期間 2027年 6月13日(日)～ 6月17日(木)
7月 4日(日)～ 7月 8日(木)
8月23日(月)～ 8月27日(金)
8月30日(月)～ 9月 3日(金)

キャンペーン企画2 キッズ得旅

春休み・夏休み・冬休みを含む3つの期間内の特定日限定でお子様料金（小学生・4歳以上の幼児）が半額になります♪





キッズ得旅

春休み・夏休み・冬休みを含む3つの期間内の特定日限定！
お子様料金（小学生・4歳以上の幼児）が半額になります！

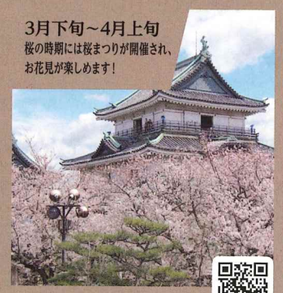
対象期間 2027年 7月20日(火)～ 7月23日(金)・ 7月26日(月)～ 7月30日(金)
8月 2日(月)～ 8月 6日(金)・ 8月16日(月)～ 8月20日(金)

春夏の観力たび（みりょくたび）

2027.03～08
KYUKAMURA KISHU KADA



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2,800円 こども1,250円
お問合せ 073-459-1333
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



5月下旬～6月上旬
期間中宿泊者限定
ホタル観賞ツアー実施

休暇村園地ホタル観賞
詳しくはQRコードから



海開き6月末予定

加太海水浴場
詳しくはQRコードから

HAPPY ANNIVERSARY

ときめき記念日プラン

お誕生日、結婚記念日、長寿祝いなど、特別な日にご旅行へ。ワンドリンクサービスや夕食時にデコ寿司、記念写真チェキプレゼントなどをご用意しております。ご予約時にお申し付けください。

キャンセル料規定

※ご宿泊人数、お食事の変更はお早めにご連絡下さいませ。※お取消・ご変更の取り扱いにつきましては、休暇村協会宿泊約款（第5条第2項）により、下記の通り違約金を申しうけますのであらかじめご了承くださいませ。

	不泊	当日	前日	2日前	3日前	5日前	7日前	14日前	30日前
30名様まで	50%	50%	20%	20%	20%	20%	20%	–	–
31~100名様まで	70%	70%	50%	20%	20%	20%	20%	10%	
101名様以上	70%	70%	50%	25%	25%	25%	25%	15%	10%

（注）上記の表の数値は、1泊2食に対する違約金の比率です。
・契約日数が短縮した場合は、その短縮日数にかかわりなく1日分（初日）の違約金を収受します。
・団体客（15名様以上）の一部についての契約の解除があった場合、宿泊の10日前（その日より後にお申し込みを引き受けた場合には、そのお受けした日）における宿泊人員の10％（端数切上）にあたる人数については、違約金は頂きません。



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県道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 県道7号線を加太方面

お車でお越しの方

泉南IC → 第二阪和国道26号を和歌山方面に 約14km → 深日ランプ → 深日中央交差点 → 県道65号線を 約10km → 休暇村 紀州加太

京奈和自動車道 → 阪和自動車道経由 → 和歌山北IC → 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

なんば駅から南海電車で加太駅まで90分

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 → 休暇村 紀州加太

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。
※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。
★淡嶋神社経由加太駅行き（ご希望があった場合のみ）

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

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



春の美味饗宴

BIMIKYOEN

旬を迎える「天然鯛」「平貝たいらぎがい」和歌山が誇る和牛「熊野牛」のほか高級食材白身のトロ「のどぐろ」赤身の「まぐろ中トロ」や希少価値の「近大キャビア」を取り揃えました。目でも舌でも楽しめる、彩り豊かな一皿一皿をぜひご堪能ください。

- 前　菜　のどぐろ 平貝 鯛 三種炙り ～チーズ 大葉 ビーツの三種ソース～
- 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　のどぐろ 天然鯛 手まり寿司 ～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

QRコードからご予約可能

期間：2027年3月1日［月］～5月31日［月］

1泊2食　31,500円～（税込・入湯税別）

Q会員限定　1,000円(税込)引き

桜鯛会席



SAKURADAI

桜鯛とは

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。

- 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・パルサミコソース 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

QRコードからご予約可能

期間：2027年3月1日［月］～5月31日［月］

1泊2食　26,000円～（税込・入湯税別）

Q会員限定　1,000円(税込)引き



夏の美味饗宴

BIMIKYOEN

高級食材のアワビや金目鯛、夏の風物詩の鱧、和歌山ブランドの熊野牛、近大キャビア、熊野海老などをご用意。食材本来の旨味が感じられる宝楽焼きは、香りと共にお楽しみください。料理長自慢のこだわり料理の数々は、当館夏の最高級コース。

- 前　菜　熊野牛ローストビーフサラダ仕立て ～レモン ビーツ スモークの三種ソース～
- 造　り　金目鯛 マグロ中トロ 鯛
- 鍋　物　雲丹すり流し鍋（金目鯛 鱧 鯛）～鯛出汁と雲丹を合わせたオリジナル出汁～
- 台　物　熊野牛サーロイン アワビ 宝楽焼き
- 洋　皿　熊野牛出汁しゃぶ 熊野海老低温炙り ～海老みそ パルサミコ 大葉の三種ソース～
- 食　事　マグロ中トロ 鯛 手まり寿司 ～近大キャビアをのせて～
- 吸　物　ねぎま汁
- デザート　黒沢牧場ミルクアイス あら川の桃ミルクアイス

QRコードからご予約可能

期間：2027年6月1日［火］～9月15日［水］

1泊2食　31,500円～（税込・入湯税別）

Q会員限定　1,000円(税込)引き

沼島近海産

鱧会席



HAMO

鱧とは

淡路島の由良(ゆら)出身の料理長が腕をふるう、沼島近海産の鱧フルコース。沼島近海産の鱧は、頭が小さく胴太で皮が薄く程よい脂のりで、肉質がとても良く、身の締まりや脂身、旨味は別格です。夏を彩る旬の味覚の鱧を、多彩な料理でお楽しみください。

- 前　菜　炙り鱧レモンマリネ 南高梅甘露煮 鱧煮こごり
- 造　り　鱧湯引き 鱧炙り 四種盛り
- 鍋　物　鱧すき鍋 ～鱧の骨からとった黄金出汁～
- 洋　皿　鱧低温炙り 鱧子餡かけ ～大葉 ビーツの二種ソース～
- 蒸　物　鱧茶碗蒸し ～柚子胡椒餡かけ～
- 揚　物　鱧天ぷら
- 食　事　鱧雑炊
- 香　物　二種盛り

QRコードからご予約可能

期間：2027年6月1日［火］～9月15日［水］

1泊2食　26,500円～（税込・入湯税別）

Q会員限定　1,000円(税込)引き



美味しい食材を少しずつ味わう

厳選・少量会席



春

期間：2027年3月1日［月］～5月31日［月］

- 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　鯛 海老酒蒸し ～しょうが 海老みそ 大葉の三種ソースにて～
- 食　事　漬け鯛てまり寿司
- 吸　物　鯛潮汁

QRコードからご予約可能

1泊2食　24,000円～（税込・入湯税別）

Q会員限定　1,000円(税込)引き

夏

期間：2027年6月1日［火］～9月15日［水］

- 前　菜　和歌山県産もちもちマグロ生ハムサラダ仕立て ～レモン ビーツ 生姜の三種ソース～
- 造　り　シマアジ マグロ中トロ 鯛 赤海老
- 鍋　物　熊野牛しゃぶしゃぶ
- 煮　物　アワビやわらか煮 夏野菜 べっこう餡かけ
- 食　事　国産うなぎ釜飯
  特製出汁茶漬けセット
- 香　物　二種盛り

QRコードからご予約可能



お肉とお魚のどちら味わえる当館のスタンダード会席

葵 AOI 会席

春

期間：2027年3月1日［月］～5月31日［月］

- 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、ビーツ、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

QRコードからご予約可能

夏

期間：2027年6月1日［火］～9月15日［水］

- 先　付　季節の小鉢
- 造　り　五種盛り
- 鍋　物　鯛しゃぶしゃぶ 柚子胡椒出汁
  ～鯛の骨からとった黄金出汁～
- 焼　物　国産牛サーロイン低温炙り ～ビーツ 大葉 おろしの三種ソースにて～
- 蒸　物　茶碗蒸し 雲丹餡かけ
- 温　物　熊野牛出汁しゃぶ 炙りコーン
- 食　事　鯛 枝豆釜飯
- 香　物　二種盛り

QRコードからご予約可能

1泊2食　21,500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

THE 熊野牛

- 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　熊野牛そぼろ釜飯

期間：通年

1泊2食　22,500円～（税込・入湯税別）

Q会員限定　1,000円(税込)引き

QRコードからご予約可能



お造り盛り合わせ（2～3人前）　7,800円



熊野牛鉄板焼き(80g)　3,900円

国産くじらカツ(4切)　2,000円



休暇村名物 鯛あらだき　1,600円



一品料理 IPPIN

イカの造り	1,700円	ジャンボ海老フライ(1人前2尾)	2,500円
マグロ造り	1,700円	鶏竜田揚げ	1,300円
鯛造り	1,800円	まぐろのカツレア仕立て	2,400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	鯛の姿造り	9,000円
海老の塩焼き(1人前2尾)	1,200円	鯛の姿付きお造り盛り合わせ	13,800円
たこから揚げ	1,300円	おまかせお造り大杯盛り	19,500円

※ご宿泊より1週間前までにご予約ください ※全て消費税込みの金額です

ご夕食

会席コースにさらに!!
レストラン
お惣菜コーナー
をご用意

















※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。



休暇村オリジナル
黒沢牧場ミルク入り
焼きたてワッフル

田代珈琲スペシャリティーコーヒー
挽き立て淹れたて
ハンドドリップコーヒー





加太海鮮漬け丼



おにぎり屋「掌」たなごころ



紀州加太の想い出に残る 朝食

A Breack fast to Remember



部屋タイプ・人数別
料金表

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

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。

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　4,400円増し
○ オフピーク　★ キッズ得旅

2027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			

2027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	

2027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 30	24 31	25	26	27	28	29

2027年 6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			

2027年 7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

2027年 8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				

2027年 9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		



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

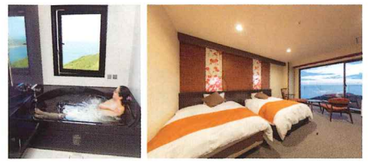
全72室

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。

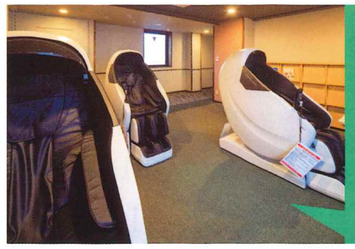
客室詳細情報



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㎡]



ご宿泊者専用の無料のマッサージチェアルームを完備。旅の疲れを、ゆったり癒すひとときをお過ごしください。



[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㎡]



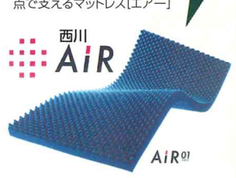
和室
バス・トイレ付 [12畳]
トイレ付 [10畳]

NEW
プレミアム和洋室・プレミアム洋室
和洋室シャワー・バルコニー付
ReFaのシャワーヘッドを導入



ReFa FINE BUBBLE U

当館で
使用しています
点で支えるマットレス[エアー]







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バーの完備、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

紀州加太のサービス

- ゆったりお部屋 11:00まで使用
- 大浴場 高品質ドライヤーセレクション
- 客室に和歌山のお菓子3種類ご用意
- シャンプー&コンディショナーセレクション 大浴場
- 湯上りアイスサービス
- 作務衣・色浴衣サービス
- チェックイン前・後も入浴サービス