

オムロン真和会会員の皆様へ

50th ANNIVERSARY

セラヴィリゾート泉郷 創業50周年記念キャンペーン

大好評50周年特別プラン第2弾。料理長厳選の冬限定の食材やご当地グルメ

料理長厳選

冬の逸品
付き

11,100円~

1泊2食付

土曜日・1/10は
シーズン利用料
プラス1,650円

「10,890円相当の夕食」+「2,178円相当の朝食」+「宿泊代」=11,100円~でご提供!!

提供期間:2021年1/3(日)~3/31(水)

除外日/ハケ岳:1/25~28、伊豆高原:毎週水・木曜、伊豆わんパラ:1/12~14
安曇野:1/18~21、3/1~4、各レストラン定休日、蓼科:1/12~14
※大人1名様/シーズン利用料込・消費税込・サービス料込、入湯料(税)別、愛犬宿泊料別

GoToトラベルキャンペーン対象!! **35%OFF!!** 上記プランなら **7,600円~**

※11,100円のうちシーズン利用料1,100円は割引対象外となります。
※GoToトラベルキャンペーンの期間・地域等はご予約時にご確認ください。

ハケ岳 ネオオリエンタルリゾートハケ岳高原 (コテージ・花ホテル)

冬の逸品 和食:富士山麓牛のしゃぶしゃぶ



富士山麓の美味しい水で育った富士山麓牛は身の締まりが抜群。ジューシーな肉質と豊かな風味をお楽しみください。



冬の逸品 洋食:甲州ワインビーフファイル肉のステーキ フォアグラのせ田舎みそのソースで

ぶどうの搾り粕を飼料としたことで、酸化が少なくなり、赤身で柔らかさが特徴の肉質に、田舎みそのマリナーズをお楽しみください。



洋食フルコース

伊豆高原 ホテルアンビエント伊豆高原 (ホテル本館)

冬の逸品 和食:伊勢海老姿造り



旬を迎える伊勢海老をぷりぷりの食感が愉しめる姿造りでご用意いたします。
※写真のお造りは2人前です



和食会席

冬の逸品 洋食:金目鯛のうろこparipari焼きと伊勢海老のロースト 海老の香るリゾット

冬に旬を迎える金目鯛。皮目の鱗のパリッ、カリッとした食感とふっくらとした身の旨味が愉しめます。



洋食フルコース

蓼科 ホテルアンビエント蓼科 (ホテル・コテージわんわんパラダイス)

※コテージ・わんわんパラダイスをご利用の場合、ホテルでのお食事をご提供していません。お日にちがございましたら、予めご了承ください。

冬の逸品 和食:蓼科牛と冬の味覚(蟹・ブリ・本マグロ)



地元の食材蓼科牛と冬の味覚を使用した、贅沢メニュー。料理長厳選の会席料理に舌鼓を打つこと間違いなしです。*※蓼科牛以外の食材は仕入れ状況で変更となる場合がございます。



和食会席

冬の逸品 洋食:蓼科牛のフィレ肉、フォアグラ添え、トリュフのソース

肉質がきめ細やかでやわらかく甘みがある蓼科牛は、蓼科山麓で育った地元のおすすめ食材です。



洋食フルコース

安曇野 ホテルアンビエント安曇野 (ホテル・コテージわんわんパラダイス)

2/15まで
安曇野市宿泊施設
応援券利用で
3,000円OFF

冬の逸品 和食:~冬の豪華海の幸~焼蟹・蟹雑炊・ふく唐揚げ



冬が旬の蟹やふくなど海の幸を贅沢に盛り込んだ会席料理。食材が持つ風味と旨味を活かした料理をお楽しみください。*写真中央のお肉盛合せは2人前です



和食会席

冬の逸品 洋食:12か月熟成 安曇野放牧豚の自家製生ハム

「安曇野放牧豚」を使用し、天然の貯蔵庫「風穴」で12か月熟成させた料理長特製の自家製生ハムをご賞味ください。



洋食フルコース

セラヴィリゾート泉郷 50周年記念キャンペーン!!

料理長厳選 冬の逸品付き

11,100円~

提供期間:2021年1/3(日)~3/31(水)

土曜日および1/10はシーズン利用料プラス1,650円

除外日/伊豆わんバラ:1/12~14
※大人1名様/シーズン利用料込・消費税込
サービス料込、入湯料(税)別、愛犬宿泊料別

浜名湖 浜名湖グランドホテルさざなみ館

冬の逸品 和食:鰻白焼・ズワイ蟹・活き車海老焼き 拓海会席



浜名湖を代表する鰻と高品質の本筋・ズワイ蟹・車海老・金目鯛を真心こめて調理してお出し致します。ご堪能ください。



■和室限定お部屋で会席料理1名様1,200円(予約制)



追加料金にて周りを気にせずお食事が楽しめるお部屋食にご変更可能です。ご利用は4名様までとなりますが、大人数2世帯でお越しの方はご相談ください。
追加料金(1名様)/大人1,200円、小学生840円、未就学児600円 ※ご予約時にお部屋でのご夕食希望をお問い合わせください。※空き状況によりご用意のできない場合がございます。※1部屋4名様までのご予約とさせていただきます。

鳥羽 ホテル アルティア鳥羽

冬の逸品 和食:松阪牛・伊勢海老



三重県を代表するブランド食材、松阪牛と伊勢海老を堪能できるコースに仕上げました。伊勢海老は荒波で育て身がプリプリです。ぜひご賞味ください。



冬の逸品 洋食:伊勢海老

今の時期がもっとも美味しいといわれる伊勢海老をシェフが丁寧に調理致しました。ぜひご賞味ください。



伊豆高原 伊豆高原わんわんパラダイスホテル

冬の逸品 和食:伊豆産地金目と旬の素材の海鮮鍋



地元伊豆沖で獲れた金目鯛と旬の海の幸を使った冬に嬉しい海鮮鍋。12月~2月は厚肉が乗り、金目鯛が一番美味しい旬の季節です。伊豆を中心に獲れた新鮮な海の幸と一緒に、寒い冬にピッタリの温かいお鍋をお楽しみください。



鳥羽 鳥羽わんわんパラダイスホテル

冬の逸品 和食:ふぐのてっさ、てっちりを含んだ冬の和食会席



冬の味覚「ふぐ」をお楽しみいただける和食会席です。ふりふりとした食感が味わえる「ふぐのてっさ」、ふぐの旨味を味わえる「ふぐのてっちり」をセットにした特別メニューにてご用意いたしました。



※表記料金は大人1名様/シーズン利用料込・消費税込・サービス料込、入湯料(税)別、愛犬宿泊料別の料金です。(シーズン利用料・入湯料(税)・愛犬宿泊料はGo To トラベルキャンペーン割引対象外となります。) ※本プランは大人1名様よりご利用いただけます。 ※本プランはお子様料金の設定はございません。 ※写真は全てイメージです。季節と食材の仕入れ状況により、提供内容が異なります。 ※掲載の内容は2020年11月現在の内容です。変更になる場合がございますので予めご了承ください。
【食事について】施設ごとに和食・洋食等提供できるご夕食が異なります。ご夕食は規定のメニューをご提供いたします。お食事はレストランでのご提供となります。【客室について】本プランが使用できる客室及び客室数は施設や日程により異なります。ご希望、ご指定が承れない場合もございます。【料金・その他について】●温泉施設では別途入湯料(税)、わんわんパラダイス施設では別途愛犬宿泊料を申し受けます。●本プランが使用できる宿泊施設や客室及び客室数につきましては、当社の都合により決定いたします。 ●ご予約の変更や取消については、通常の取消・変更規定に基づきキャンセル料を申し受けます。

50th ANNIVERSARY

セラヴィリゾート泉郷 公式アプリ リニューアル!!

公式アプリを2020年10月に、より使いやすくリニューアルしました。新しい「セラヴィリゾート泉郷公式アプリ」の運用開始に伴い、以前の「セラヴィリゾート泉郷公式アプリ」は、サービス終了となります。以前の「セラヴィリゾート泉郷公式アプリ」で貯めたスタンプや獲得したクーポンは引き継ぐことが可能です。また、データを引き継いでいただいたお客様には、**引き継ぎ特典1,000円宿泊割引クーポンをプレゼント**(公式サイト・電話予約限定)いたします。詳しくは弊社ホームページをご覧ください。**※引き継ぎ可能期間および引き継ぎ特典付与期間は、2021年2月までとなります。**

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策について

弊社では、日本政府ならびに関係機関の示す新型コロナウイルス感染症の拡大防止に関する方針に従い、直営の各宿泊施設にて衛生管理の徹底と3密を回避する環境をつくり、お客様が安心してご滞在いただくために右記の3つの対策を2021年3月末日までの基本方針として実施いたします。なお、記載しました各対策は、**今後も日本政府ならびに関係機関の示す方針や社会情勢により、内容を変更する可能性があります。**その際にはあらためてホームページなどでご案内させていただきます。

- 対策1** 大規模施設の客室稼働は80%以下に抑制
中小規模施設の客室稼働制限は解除
- 対策2** バイキング形式での営業の**中止を継続**
- 対策3** 食事会場での社会的距離(約2m)の確保または**飛沫感染防止設備の設置が完了したテーブル間においては、社会的距離(約2m)の確保を解除**



お電話でのお問合せ・ご予約はセラヴィリゾート泉郷予約センターまで

TEL.050-5846-1234

月~土曜日10:00~18:00
(日・祝日及び12/29~1/3は休業)

インターネットでのご予約は(初回のみ登録が必要となります)

<http://www.izumigo.co.jp/hojo/> <ID omron パスワード omronwith>