

セラヴィリゾート泉郷 50周年企画

贅沢食材を堪能する  
1ランク上の謝恩

10,000 1泊2食付  
円プラン

「10,890円相当の夕食」+「2,178円相当の朝食」+「宿泊代」=10,000円でご提供!!

提供期間:~2020年12/30(水)

除外日/共通:9/19~21、11/21-22、ハケ岳:11/30~12/3、伊豆高原:毎週水・木曜(12/30は除く)  
蓼科:12/7~10 ※大人お一人様/消費税込・サービス料込、入湯料(税)別、愛犬宿泊料別

Go Toトラベルキャンペーンも対象!!最大**35%OFF!!** 例えば上記10,000円プランなら**6,500円!!**

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)

贅沢食材 和食:富士山麓牛しゃぶしゃぶ



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



贅沢食材 洋食:富士の介のポワレ

キングサーモンとニジマスを交配した山梨オリジナルブランド。きめ細かな身質とほどよいのった上品な脂をお楽しみください。



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。お目にもごさいませ。予めご了承ください。

贅沢食材 和食:10/31まで料理長厳選の松茸料理 11/1から季節のおすすめ食材料理



蓼科の地で生まれた食材の持つ力強さを、手をかけすぎずに、最良の状態でお楽しみください。



贅沢食材 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

繊細でありながらも、蓼科の旬を凝縮した濃厚な本格的なフレンチを。どこでも召し上がれるフレンチではなく、蓼科の女神湖畔でこそ味わえるフレンチをお召し上がりください。



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)

贅沢食材 和食:金目鯛



伊豆の名産「金目鯛」をしゃぶ鍋でご用意いたします。脂の上品な甘みと柔らかな食感をお楽しみください。



贅沢食材 洋食:伊勢海老

秋から冬にかけてが最も美味しいといわれる伊勢海老。南伊豆の荒波で育ったものはぎゅっとしまった身が特徴です。



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)

贅沢食材 和食:地元食材と旬を迎える秋の味覚



雪解け水で育った大町産岩魚、信州で生まれた信州サーモンなど地元名産の素材と秋の味覚を使用した会席をお楽しみください。



贅沢食材 洋食:蓼科畜産の安曇野放牧豚or信州サフォーク峯村牧場の羊肉

自然の中で育った安曇野放牧豚はロースに、愛情込めて育てられたサフォーク種の羊は1ヶ月焼酎に仕上げました。12月は「風穴貯蔵12ヶ月熟成安曇野放牧豚の自家製生ハムのオードブル」を予定。



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!!  
贅沢食材を堪能する1ランク上の謝恩

10,000円プラン

提供期間:~2020年12/30(水)

除外日/共通:9/19~21、11/21~22  
浜名湖:9/8-9、12/15-16  
鳥羽:12/16~18、鳥羽わん:12/8~10  
※大人お一人様/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

贅沢食材 和食:国産鰻の白焼



活きのよい良質な鰻を本来の風味を感じられる焼きたての白焼でご提供します。



十六夜会席(いざよいかいせき)

浜名湖名物「国産鰻の白焼」を温かい状態でご提供できるよう、贅沢に鉄板焼で仕上げました。料理長特製の味噌ダレでお召し上がりください。こだわり抜いた食材と一緒に楽しんでくださいませ。(全12品)十六夜(いざよい)とは、「猶予う(いざよう)」の言葉で躊躇するという意味の古語。十六夜の月は、十五夜の満月の日より、遅れている様を、「躊躇しながら出てきている」と擬人化し「猶予いざよいの月」→「十六夜(いざよい)の月」と呼ばれるようになりました。昨今のコロナ禍の、ご旅行をお決めになるまでの様子と似ておりますが、料理人の心を込めた技と遠江八景のひとつ館山秋月を楽しみにお越しください。

鳥羽 ホテル アルティア鳥羽

贅沢食材 和食:松阪牛・伊勢海老



伊勢海老、松阪牛、三重の2大ブランドと料理長自慢の新鮮な海の幸を満喫していただけるコース。



贅沢食材 洋食:伊勢海老

伊勢志摩を代表する高級食材【伊勢海老】をお召し上がり頂けるコースです。レストランから見える伊勢湾をイメージした盛り付け。



洋食フルコース

伊豆高原 伊豆高原わんわんパラダイスホテル

贅沢食材 和食:地金目のしゃぶしゃぶ会席



地元伊豆沖で獲れた新鮮な金目鯛を旬の野菜と共にしゃぶしゃぶでお召し上がりください。



鳥羽 鳥羽わんわんパラダイスホテル

贅沢食材 和食:伊勢海老お造り



旬の伊勢海老を1人1尾お造りにしてご用意いたします。旬の味をお召し上がりください。



※表記料金は大人お1名様/消費税・サービス料込、入湯料(税)別の料金です。 ※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9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

おかげさまでセラヴィリゾート泉郷は創業50周年

日頃よりセラヴィリゾート泉郷をご利用いただきありがとうございます。おかげさまで弊社は2020年9月4日に創業50周年を迎えました。節目となる50周年にあわせ、ご愛顧いただいている契約法人会員の皆様へ感謝の気持ちを込めて、「10,000円プラン」をご用意させていただきました。この機会に是非、ご利用くださいませ。

新型コロナウイルス感染予防対策について

- 対策1 宿泊施設の稼働を80%以下に抑制
- 対策2 バイキング形式での営業を中止
- 対策3 食事会場での社会的距離(約2m)の確保

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左記の3つの対策を2021年3月末日までの基本方針としてお約束いたします。なお、左記に記載の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、対応の内容を変更する可能性がございます。その際はあらためてホームページなどでご案内いたします。

泉郷法人会員 検索 法人会員様専用 / <http://hoyojo.izumigo.co.jp/>

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。)

<https://www.izumigo.jp/>

IDとパスワードは、福利厚生ページをご確認ください。