

2020年1月
 吉祥CAREN

令和の初春は、お祝いの宿から「第30回 河津桜まつり」に出かけよう！ 絶景お花見温泉×桜パンケーキ×テラスで夜桜を満喫



吉祥CAREN（静岡県東伊豆町 総支配人：松田文雄）では、2020年2月10日～3月31日の期間、早咲きの河津桜からソメイヨシノまでお楽しみいただける宿泊プランを販売いたします。

東伊豆・河津町は河津桜発祥の地として知られ、今年も2月10日～3月10日に観光協会主催「河津桜まつり」を毎日開催します。会場となる河津町内には約8,000本、川沿いには約850本の河津桜が咲き乱れ、早春の風物詩を毎年一足お先に楽しめます。

当館では、2月に河津桜と大島桜、3月中旬にソメイヨシノが咲き、相模湾を眺めながら自家源泉かけ流しのお花見風呂をご堪能いただけます。アフタヌーンティーには「桜パンケーキ」をご用意。アフターディナーには「さくらテラス」へご招待、夜桜を眺めながらホットカルーアやアイリッシュウィスキー、桜甘酒、オリジナルスイーツなどでお休み前のひと時をお過ごしいただけます。令和初となる桜の絶景を心ゆくまでご覧ください。

■【河津桜】祝！河津さくら祭り 30周年☆桜パンケーキ&桜テラスお花見&桜菓子付き宿泊プラン

【期間】2020年2月10日～3月31日

【料金】ご一泊 夕・朝食付 お一人様25,650円/4名1室～ ＊チェックイン14時/アウト11時

相模湾に上る朝日とムーンロードを望む和室、税・サ・入湯税150円込、休前日5,000円UP

【食事】夕食：フレンチ懐石「フォーシーズン」相模湾の旅、または 鉄板焼「青竹」伊豆七島

朝食：和食膳 または、鉄板ブレックファースト

【特典】・桜パンケーキのアフタヌーンティー（14:00～15:30「青竹」）

・アフターディナーに「さくらテラス」でドリンク&スイーツ（21:00～22:00）

・オリジナルぐり茶と桜菓子をプレゼント（1室1セット）

【その他】選べる色浴衣&パジャマ、湯上り夕方のビール、トコロテン、ライブラリーラウンジでの珈琲&ティーサービス、黒根岩風呂など18ヶ所の湯巡り、お休み前のデザート&ナイトキャップ、記念日や連泊特典など、嬉しい無料のおもてなし。

＜本件に関するお問い合わせ先＞ 「吉祥CAREN」「つるや吉祥亭」 企画広報：清水志保子
 TEL0557-23-1212 FAX0557-23-1706 E-mail: tsuruyapr@hpd-c.co.jp

（株）H.P.D. コーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・渡辺・西嶋

＜お客様からのお問い合わせ先＞ 「吉祥CAREN」 kissho-careen.com

〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町北川温泉 TEL0557-23-1213

■第30回「河津桜まつり」

早咲きの河津桜で春を先取り。河津川沿いの約4kmに850本、町全体で約8,000本の桜が咲き、毎年多くの観光客で賑わう河津桜まつり。川沿いの遊歩道には桜のアーチやさくらの足湯処、桜並木のライトアップなど一足お先に春の訪れを愉しめます。会場には約150軒の出店が並び、花見と一緒に産直品やご当地グルメが楽しめるので好評です。

【期間】2020年2月10日～3月10日

【会場】伊豆急行「河津駅」徒歩すぐ



■吉祥CARENの桜スポット

開花時期が異なる数種の桜をご覧いただけます。桜越しに伊豆大島と海を望む露天風呂、間近に桜を眺めるレストランでのアフタヌーンティーやお食事、庭のお散歩。夜桜や朝日に輝く桜を愛でる贅沢。桜色にまつまされた宿ならではのおもてなしをご用意しています。

- ・2月上旬～河津桜／エントランス、温泉大浴場「碧海」
- ・2月下旬～大島桜／温泉大浴場「和月」
- ・3月中下旬～ソメイヨシノ／レストラン「青竹」前



■吉祥CAREN (きっしょうかれん)

海に昇る朝日と日本百名月に選ばれるムーンロードを望む全室オーシャンビュー、大人の隠れ家リゾート。客室やレストラン、インフィニティ露天風呂から空と海が溶けあうような青と青の絶景をご覧いただけます。

◆天然温泉（男女入替・露天風呂）

豊富な湯量を誇る2本の自家源泉かけ流しの湯は、館内7ヶ所、姉妹館「つるや吉祥亭」の温泉大浴場と貸切風呂、波打ち際の絶景公共露天「黒根岩風呂」と合わせて18の湯処にてご満喫いただけます。全ての湯処にバスタオル、化粧水などアメニティ類を完備。湯上りサロンでの麦茶やスポーツドリンク、伊豆名産トコロテン、夕方のビールなどのおもてなしが好評です。

◆美味堪能の絶景レストラン

ご夕食は、フレンチ懐石または鉄板焼レストランにて。お箸で気取らずご賞味いただけるフレンチ懐石は、天城産山葵を添えた造里、肉・魚料理、サイフォン仕立てスープなど趣向を凝らした和と洋のメニューが人気です。

