

2022年5月20日

報道関係者各位

ホテルハーヴェスト南紀田辺

和歌山の旬の味覚 鰹と鮑を多彩なメニューで食べ比べ

夏季限定和会席夕食コース付プラン

ホテルハーヴェスト南紀田辺（和歌山県田辺市、支配人：中野信康）は、地元和歌山県で夏に旬を迎える鰹（はも）と鮑（あわび）を使用した和会席コースが楽しめる宿泊プランを2022年5月20日（金）から販売いたします。



鰹と鮑を様々なメニューで味わえる和食「鰹鮑フェア会席」

■和歌山県紀南の夏の特産品「鮑と鰹」を食す和会席コース付プラン

ホテルの位置する和歌山県紀南地区は、鰹の名産地として知られています。鰹は、産卵に向けて栄養を蓄える6月から8月にかけて旬を迎えます。本コースで使用する鮑は、地元和歌山の田辺市や串本町などで水揚げされています。和歌山県の旬の食材を、定番のお造りや鍋、から揚げのサラダ仕立てや塩釜焼など、多彩なメニューで構成した和会席コースです。調理方法によって異なる、さまざまな食感や味わいを是非食べ比べてお楽しみいただけます。

<プラン概要>

期 間：6月1日（水）から8月31日（水）

料 金：1泊2食付き（夕食／鰹鮑フェア会席 朝食／バイキング）

大人 27,500円～34,500円（消費税込・入湯税別）／洋室（40㎡・2～4名）ご利用の場合
※2名様～承ります。

※お部屋タイプ、人数により料金が変わります。

予約方法：電話／0739-25-6106（ホテルフロント）

ホテル公式サイト／

https://advance.reservation.jp/trs109/stay_pc/rsv/det_plan.aspx?smp_id=230&hi_id=12&lang=ja-JP

※3日前17:00までの要予約



焼き物「鮑塩釜焼」



鯉鍋「鯉鍋」

■ホテルハーヴェスト南紀田辺 <https://www.resorthotels109.com/nankitanabe/>

太平洋が眼下に広がる全室オーシャンビュー。すべての客室はバルコニー付きで、窓を開けると潮風に包まれ、夕暮れ時には感動的な美しい夕陽が望めます。ホテルからは世界遺産の「熊野古道」も近く、歴史を辿り文化を巡る旅も叶います。館内には天然温泉を引いた大浴場をはじめ、屋内外プールやショップを設備。南紀の美しい自然の中で、心に残る体験と愛しい時間をお過ごしください。



ホテルハーヴェスト南紀田辺 ホテル概要

所在地：和歌山県田辺市新庄町 2901-1

電話番号：0739-25-6106

交通：[お車の場合]

阪和自動車道「南紀田辺 I.C.」より約 15 分、紀勢自動車道「上富田 I.C.」より約 10 分
[電車・バス・飛行機の場合]

JR 紀勢本線「紀伊田辺駅」よりシャトルバス（要予約）で約 15 分（毎日定時運行）

羽田空港より約 60 分、南紀白浜空港よりタクシーで約 15 分

※横浜・新宿・池袋・大宮からの夜行バス、大阪・難波からの高速バスで「滝内」下車、徒歩約 5 分

客室：187 室

付帯施設：レストラン、温泉大浴場（温泉露天風呂、サウナ）、屋内温水プール、屋外プール、エステルーム、フィットネスルーム、テニスコート、パターゴルフ、ラウンジ、ショップなど

■ホテルハーヴェスト < <https://www.resorthotels109.com/> >

全国各地に 17 施設を展開するホテルハーヴェスト。

高原、海、温泉、食、文化と旅の醍醐味を贅沢に味わいながら、ご家族やご友人とくつろぎ、癒され、新たな発見と体験の時間をお楽しみいただけます。

■感染予防対策について < https://www.resorthotels109.com/pdf/Tokyu_hotel_corona.pdf >

ホテルハーヴェスト南紀田辺では、お客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、衛生管理強化などの感染予防対策をはじめ、さまざまな取り組みを行っております。

Contact us	東急リゾート&ステイ株式会社
本件に関する	ホテルハーヴェスト南紀田辺
お問い合わせ先	担当：寛座（かんざ）
	TEL：0739-25-6106 FAX：0739-25-6115 MAIL： reserve-hvcna@tokyu-rs.co.jp