

HOTEL VILLAGE

“ホテルヴィレッジ謹製 三段重おせち”

2020年



ホテルヴィレッジのシェフたちが腕によりを掛けて
上質な素材、風味、食感、技法で大切に作り上げた
ヴィレッジスタイルのおせちを
和洋中の三段重として丁寧に盛り込みました

お正月は、ご家族にとって特別なだんらんの場
一年の疲れを癒し、皆様の心と体にやすらぎをお届けする
“ホテルヴィレッジ謹製 和洋中三段重おせち”で、新しい一年の
スタートをお祝いいただければ、誠に幸いです

【ホテル受渡日】2019年12月31日(火)15:00～ 【配達日】2019年12月31日(火)※時間指定不可

〈ご質問等・お問い合わせ先〉 Tel.0279-88-3232 (予約係)

◎お申し込み方法については、裏面をご覧ください。



コンビニエンスストア 祝!リニューアルオープン

この度11月27日午前8時より、大変長らくお待たせしておりました、テルメテルメ前のコンビニエンスストアが新たに「ローソン」となり、リニューアルオープン予定となっております。クアパーク倶楽部会員様には大変ご迷惑をおかけしてまいりましたが、コンビニの復活がお客様の利便性の向上に繋がれば誠に幸いです。

※こちらのローソンは当社経営の店舗ではございません。



館内再整備のお知らせ



以前より会員の皆様より改善のお声をいただいております。2点につきまして、再整備が完了いたしましたことをご報告申し上げます。引き続き、一步一步改善に向けてあらゆる取り組みに着手してまいります。

①シャトー1階会員専用リラクゼーションルームのマッサージチェアの入れ替え

故障が多く、使用出来ない機械を撤去。
新規で新しいマッサージチェアを設置。

②シャトーB1階の製氷機の入れ替え

お客様の需要に対して、製氷能力が足りずお待たせしていた機械を、より製氷能力の高い機械へと取り換え。

ホテルヴィレッジ スキー情報

◆リフト券のご案内

【リフト運行時間】9:00～12:00 13:00～16:00
【リフト料金】一日券1,200円 半日券 800円
1回券 200円 10回券1,500円
【定休日】2、3月…第2水曜日(2/12・3/11)

★レンタルのご案内★

【営業時間】8:00～17:00
【受付場所】ホテルヴィレッジ ウィング館1階「スキルーム」

12/14(土)オープン!
※数に限りありますので予めご了承ください。
※スキー場OPENにより変動します。

スキーレンタル料金表

種類	大人		子供(小学生まで)	
	一日	半日	一日	半日
スキー、(スノー)ボード(A)	2,600円	2,000円	1,900円	1,400円
スキーウェア(B)	2,500円	1,900円	1,800円	1,300円
スキー、(スノー)ボード(A)+スキーウェア(B)	4,900円	3,800円	3,500円	2,600円
スキー、(スノー)ボード板	1,400円	1,200円	1,200円	1,000円
スキーブーツ	1,200円	1,000円	1,000円	800円
ストック	300円	200円	200円	100円

種類	大人、子供(小学生まで)共通	
	一日	半日
ゴーグル	500円	500円
グローブ	500円	500円
ニット	500円	500円
そり	900円	600円
スノーシュー(15cm～)	600円	400円
スノーブーツ(15cm～)	500円	—

※上記料金は会員料金(税込)です。

※ウェアセットはグローブorニット帽子をお選びいただけます。

レンタルサイズ表

スキー板	80cm～185cm	ウェア大人	S～XO
スキーブーツ	15cm～31cm	ウェア子供	80cm～160cm
ボード板	110cm～163cm		
ボードブーツ	18cm～31cm		

◆草津温泉スキー場情報◆

2019年12/14(土)営業開始予定!

ホテルフロントにて一日リフト券を販売致します!!
(12/29～1/3は数量限定・先着順)

例年通り、ホテルから国際スキー場までのシャトルバスも
運行致します。ぜひ皆さまご利用くださいませ。

※草津国際スキー場は、草津温泉スキー場へと名称変更いたしました。

◆テルメテルメ休館日のお知らせ

休館日を以下の日程とさせていただきますこととなりましたのでご案内申し上げます。

12月5日(木)・9日(月)～13日(金)・19日(木)

1月14日(火)～16日(木)

会員の皆さまには、大変ご不便をおかけ致しますが、ご理解の程お願い申し上げます。記載月以外の日程はHPに1年間のスケジュールの記載がございます。

◆フォレストステージ休業日

12月2日(月)以降(冬期クローズ)

◆ホテル休館日

12月9日(月)～12日(木)・1月14日(火)～16日(木)

Kur Kur

クアクア

ベルツの森からのたより

2019.11・12 vol.311

クアパーク・ヴィレッジ倶楽部・中沢ヴィレッジ会報

編集・発行 (株)中沢ヴィレッジ 発行人 小西 弘晃
〒377-1793 群馬県吾妻郡草津町大字草津618番地 Tel.0279-88-3232



Photo:朝日昇る森のスキー場

【クアパーク倶楽部会員様アンケート調査の結果報告】

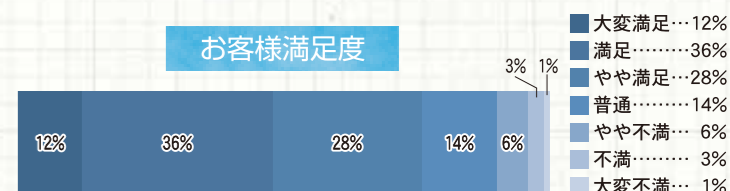
この度は、先日実施いたしました、クアパーク倶楽部会員様へのアンケートにご協力を賜りまして、誠にありがとうございました。もっとも重要な「改善ご希望項目」につきましては、多岐にわたる分野で様々なご指摘をいただきましたが、その中で最もお声の大きかった上位3項目を来年度の重点改善項目とさせていただきます。全社を挙げて問題点を共有し、優先的に施策を実施してまいります。全体的に、会員制シャトーオープンから30年以上経過している中で、時代や趣向の変化があり、今回のご指摘に至ったものと捉えております。また、特典・年会費等の規約・制度については、月日を重ねるごとに、会員様のご相続・世代交代等も頻繁に行われ、ご利用頂く会員様の生活スタイルも変化しているものと推察します。こうしたことから規約・制度にそのものに関しても見直す必要があることを今回の調査を通じて改めてお教えいただきました。

そんな中、アンケート項目の「お客様満足度」の約4割、そして「会員権の継続意志」の約8割の会員様からは一定のご評価をいただきまして、身に余る光栄でございます。と同時に大変身の引き締まる思いでございます。厳しいご意見に関しましては真摯に受け止め、会員の皆様にご期待と関心を持って末永くご利用頂ける、世代を超えた皆様のホームグラウンドリゾートを目指し、本アンケートのご意見を基に「会員様本位の方針」を掲げ、諸策を推進してまいります。

株式会社中沢ヴィレッジ 代表取締役社長
小西 弘晃

改善希望項目 上位トップ3項目

1. 食事内容・場所・料金…20.3%
2. シャトー客室・冷房……10.8%
3. 宿泊料金・プラン内容…10.2%



Restaurant Fair

冬のホットポットフェア

2019年~2020年
12月5日(木)~2月4日(火)

朝晩冷え込み、だんだんと冬の足音が近づいている草津。カラダの中からあったまる、多彩な鍋料理を集めました。パテオでは火鍋やトマト風味のモツ鍋などの洋風鍋、白根では地元食材をふんだんに使用した豆乳鍋やちゃんこ鍋など和風鍋をお楽しみください。当フェア期間限定で、冬の味覚“蟹”もご用意いたします。

パテオ

- ・ヴィレッジ風 火鍋
- ・上州牛のモツ鍋 トマト風味
- ・ロゼ色チーズフォンデュ
- ・蟹と群馬県産じゃがいものハリハリ鍋仕立て



白根

- ・ヴィレッジ風 海鮮 ちゃんこ鍋
- ・豆乳鍋(飛鳥鍋)
- ・芋鍋
- ・スパイシークリームチャウダー鍋

ホリホックコース 5,500円(税込)

- 【オードブル1】オマール海老と鮎 バタルクの香り
- 【オードブル2】下仁田葱と鴨のブランダード
- 【スープ】上州赤城鶏のブーレット
- 【魚料理】三陸産 帆立とサーモンの湯葉包み
- 【肉料理】上州産 牛肉とほうれん草のアンクルート or 仔牛とリードボーのロースト(+1,000円) or 上州牛と野菜のロースト(+500円) or 仏産 鴨胸肉の低温調理(+500円)
- 【デザート】デザートワゴンより好きなものをお選びください



※メニューは仕入状況などにより予告なく変更となる場合がございます。予めご了承くださいませ。 ※ホリホックコースは12月~2月のメニュー、和食コースは1月のメニューとなります。

ポイントカード導入

レストランポイントカード始めます。2019年 11月1日(金)~ランチのご利用やディナー利用の際に、1000円(税別)につき1つポイントをプレゼントいたします。30ポイントでペアランチ券をプレゼント!ぜひ、ご利用ください。 ※食事つき宿泊プランは対象外となります。

特選メニュー (追加料金あり) 1日各15食限定

いつものブッフェディナーをワンランクアップ。(対象店舗 パテオ/白根) 季節折々、旬を迎える高級食材をシェフのアレンジで特別メニューとしてご提供いたします。第1弾は、今注目されている発酵食。群馬でも有名な“味噌”を使用した特製タレと共に山海の幸をお楽しみください。



鮑の踊り焼き 1,600円(税込)



上州牛ステーキ 2,000円(税込)

クアパーク倶楽部限定 ご宿泊プラン

シルバープラン

夕食は 小皿会席をご用意

【除外日】
1月:1/1(水)~5(日),11(土),12(日),14(火)~16(木),18(土),25(日)
2月:2/1(土),8(土),15(土),22(土),23(日),29(土)

感謝プラン

夕・朝食は プッフェスタイル

【除外日】
1月:1/1(水)~5(日),11(土),12(日),14(火)~16(木),18(土),25(日)
2月は感謝プランの実施日はありません。

シルバープランスケジュール 2020年 1月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			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	

シルバープランスケジュール 2020年 2月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
						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

こもれび 森のアロマセラピースパ

各キャンペーンの注意事項
※他割引との併用は不可となります。
※妊娠中のお客様は受けいただけませんのでご了承下さい。
※ご予約のお客様優先となりますので、当日はご希望のお時間に添えない場合も御座います。事前のご予約をお勧めいたします。

11・12月のキャンペーン 《期間限定オプションメニュー》 12月31日まで

- 追加でスッキリ 15分 ¥1,300(税込)
 - ①クールヘッドマッサージ(爽快感のあるスプレーを使用したドライヘッド)
 - ②眼精疲労ケアマッサージ(オイルを使用せずタオルの上から指圧)
- フェイシャルケア 20分 ¥2,000(税込)
 - ③夏の日焼けケアマスク(スッキリとしたハーブ調の香りが心を癒し、日焼けなどで痛んだお肌をいたわり、トーンアップのお手伝い)

はじめてのお客様へ お試し30分 ¥4,300(税込)をご用意しております。こもれびの心身ほぐれるトリートメントを、まずはご体験ください。 背中 脚全体 フェイシャル からお選びください。上記オプション追加も可能です。

和食

黒豆 田作り 数の子
松笠姫恵姑オランダ煮 竹千代唐味噌漬
梅麩柚子味噌 紅白小袖蒲鉾 伊達巻
獅かぶら寿司 春菜金団 千支大根煮
いくら 蛸 紅白なます 柚子釜入り 牛肉八橋巻
香箱蟹 獅西京焼 尼崎塩麴焼 帆立貝黄金焼
花蓮根 菜の花昆布締め 煮物 京子昆布巻
子持鮎甘露煮 こんにゃく旨煮 海老艶煮
陣笠椎茸 千年鶴人参 絹さや

洋食

上州牛ローストビーフ
北欧産サーモンの燻製
海老と帆立のテリーヌ
フランス産鰹の卵
赤城鶏のグランティローヌ
フランスカマンベール クールドリオン
ミニカクテルブリニ
合鴨のバストラミ
ドライフルーツ
ビクルスとオリーブ
生ハムとサラミ
アップルパイ

消費期限:製造日より2日間
※保存料は一切使用していないため、お早めにお召し上がりください。
※料理内容は、仕入れの状況により変更になる場合があります。予めご了承ください。
※数に限りがありますので、お早めにお申し込みください。万一売切れの際はご容赦ください。



クアパーク倶楽部会員様特別価格

(12/31ホテルにてお受け取りの場合) (12/31着クール宅急便の場合)
箱代+送料込

数量限定

24,300円(税込) 26,300円(税込)

一般販売価格27,000円の10%OFF ※お届け先は沖縄全域・全国離島・北海道・九州・山口県を除く

お申込み締切 2019年 12月15日(日)

2020年“ホテルヴィレッジ謹製 和洋中三段重おせち”申込書

お申込者		お届け先 ※お届け先が、お申込者ご住所と異なる場合	
お名前	会員番号()	お名前	様
ご住所	□□□-□□□□	ご住所	□□□-□□□□
電話番号	()	電話番号	()
FAX番号	()	FAX番号	()
お受け取り方法	<input type="checkbox"/> ホテルにてお受け取り <input type="checkbox"/> クール宅急便	●日時:2019年12月31日(火)15:00~ ●ホテルヴィレッジ フロントロビー特設コーナー ●12月31日(火)のお届けとなります。 ※配達時間のご指定は承っておりません。	おせち受取時に現金又はクレジットカード 事前に銀行振込又はホテルにて事前にお支払い

※1 クアパーク倶楽部会員様で、銀行引き落としをご希望の場合、12月27日(金)に引き落としをさせていただきます。ご希望の方はチェック✓をご記入ください。→
 ※2 クール宅急便でのおせちのご注文は、原則事前にご送付する請求書をお受け取り後、5営業日以内に銀行振り込み又はホテルにて事前にお支払いをお願い申し上げます。おせち送付時に請求書を同封する方はございませんので予めご了承ください。

おせち料理のご予約は、こちらの用紙にご記入の上 FAX0279-88-8200までお送りいただくか、上記を参考の上、e-メールにて必要事項を info@0932.jpまでお送りください。

★FAXでお申し込み頂いたお客様にも必ずご返信いたしますので、FAX番号をお間違えないようご記入お願い申し上げます。
 ★尚、FAXやe-メールがお使いいただけない環境にいらっしゃる場合は、お電話でもお申し込みを承っておりますが、お送り先の間違い防止の為極力FAXもしくはe-メールのご利用を推奨しております。