

HOTEL VILLAGE

“ホテルヴィレッジ謹製 三段重おせち”

2021年



皆さまの健康と幸多き一年となりますよう今年も願いを込めてご用意いたしました。

草津温泉 ホテルヴィレッジの和洋中のシェフが織りなす

“謹製 和洋中三段重おせち”が新しい1年のスタートに彩りを添えます。

コロナ禍だからこそ大切な人と過ごすお正月に、より一層おもてなしの心を込めたひと品を。

2021年のお正月はぜひ草津温泉 ホテルヴィレッジのおせち料理と共に迎えください。

【ホテル受渡日】2020年12月31日(木)15:00～ 【配達日】2020年12月31日(木)※時間指定不可

〈ご質問等・お問い合わせ先〉 **Tel.0279-88-3232** (フロント予約課)

◎お申し込み方法については、裏面をご覧ください。

ご来光森林浴散策

— 2021年1月1日(祝・金)～3日(日) —

令和3年、初日の出の瞬間を草津の森と一緒に迎えませんか。
森を知り尽くした専任ガイドが、ご来光スポットへご案内いたします。
初日の出を拝んだ後は、ロイヤルコースの森林浴散策を予定しております。

6:30 ホテルロビー出発(5分前集合)

※期間中、7:00の通常回の実施はございません。



ホテルオリジナル商品 湯めぐりパウダー

草津温泉 ホテルヴィレッジで引湯している温泉源泉「湯畑」「万代鉱」「わたの湯」の3源泉をそれぞれイメージした入浴剤を売店にて販売中です。ご帰宅後のご自宅でも草津温泉気分を楽しんでいただけます。お土産にも好評です。

3個入り**660円**(税込) / 6個入り**1,100円**(税込) / 15個入り**2,750円**(税込)



ホテルヴィレッジ スキー情報

12/19(土)オープン!

★レンタルのご案内★ ※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。

【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」

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)	2,000円	1,400円	1,300円	800円
スキー、(スノー)ボード(A)+スキーウェア(B)	4,400円	3,300円	3,000円	2,100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

※グローブは販売のみになります。セットレンタルにグローブは含まれません。

種類	大人・子供(小学生まで)共通		レンタルサイズ表	
	一日	半日	スキー板	80cm～185cm
ゴーグル	500円	500円	スキーブーツ	15cm～31cm
ニット	500円	500円	ボード板	110cm～163cm
ソリ	900円	600円	ボードブーツ	18cm～31cm
スノーシュー(15cm～)	600円	400円	ウェア大人	S～XO
スノーブーツ(15cm～)	500円	—	ウェア子供	80cm～160cm

※上記料金は会員料金(税込)です。

〈ご注意〉会員カードの提示がない場合、割引の対象となりませんので予めご了承ください。

休館日・休業日を以下の日程とさせていただきますのでご案内申し上げます。

◆テルメテルメ休館日のお知らせ

2020年12月14日(月)～18日(金)

2021年1月18日(月)～21日(木)

◆ホテル休館日

2020年12月14日(月)～18日(金)

2021年1月18日(月)～21日(木)

◆フォレストステージ休業日

2020年11月30日(月)以降

(冬期クローズ)

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。

本年、草津温泉ホテルヴィレッジの森のスキー場の営業はございません。

そり遊びや雪遊び場所は7番ホール(タワー館裏)でご用意しております。(自然雪待ちの為、開始未定)

◆草津温泉スキー場情報◆

2020年12/12(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!!
(数量限定・先着順)

例年通り、ホテルから草津温泉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!

Kur Kur

ベルツの森からのたより

2020.11・12 vol.317

クアパーク・ヴィレージ倶楽部・中沢ヴィレージ会報

編集・発行 (株)中沢ヴィレージ 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:ホテルエントランスのイルミネーション



地域共通クーポンご利用いただけます。

〈対象〉草津温泉ホテルヴィレッジ・売店・レストラン・草津フォレストステージ・プール&温泉テルメテルメ・アミューズメント各種

【ご注意:内容に関しては今後変更となる場合がございます。】

【令和2年度ログハウス 冬期営業内容のご案内】

本年度のログハウス冬期(令和2年11月24日～令和3年4月23日)の営業につきましては、以下の内容とさせていただきますこととなりましたので、会員の皆様にご案内申し上げます。

◆20室の営業日

令和2年11月24日(火)～12月25日(金)

令和3年1月5日(火)～1月8日(金)

令和3年1月11日(月)～3月19日(金)

◆全室営業日

令和2年12月26日(土)～

令和3年1月4日(月)・9日(土)・10日(日)

◆30室の営業日

令和3年3月20日(土)～4月23日(金)

◆暖房費

冬期の暖房費については、下記の通りとさせていただきます。

期間:令和2年11月1日(日)宿泊分～令和3年4月30日(金)までの期間で頂戴いたします。

金額:1泊1室につき、1,000円(消費税別)のご負担となります。

以上、何卒ご理解頂きますようお願い申し上げます。



Restaurant Fair

温活de冬のごちそう ディナーbuffet

2020年12月4日(金)～
2021年3月4日(木)まで

一足早く、冬の足音が近づく草津。温かい料理で温活をお楽しみください。群馬の食を楽しむ郷土料理に加え、趣向を凝らした煮込み料理をさまざまなアレンジでご用意しました。大根や白菜等季節野菜も美味しくなってくるこの季節、群馬水熟成水室豚とじゃが芋のポトフ風と鶏肉と根菜の四川風煮込みがおいしく仕上がりました。冬の訪れをディナーbuffetとともに心ゆくまで堪能ください。



- ◆群馬県産プロコリーと牛バラ肉のシチュー
- ◆群馬県産白菜と搾菜の炒め煮
- ◆鶏肉と椎茸のアヒージョ
- ◆鶏肉と根菜の四川風煮込み
- ◆群馬水熟成水室豚とじゃが芋のポトフ風
- ◆ヴィレッジ風きのこのとっちゃんげ汁
- ◆嬌恋キャベツと鱈のチーズグラタン
- ◆ヴィレッジ特製オランダクロック
- ◆鮭の中華風葱生姜蒸し
- ◆ヴィレッジ風焼き餃頭

和食コース 5,500円(税込)

2020年11月1日(日)～12月31日(木)

- 【先付】北寄貝菊花和え
- 【刺身】あん肝豆腐 華味 いくら
- 【煮物】干柿と海月の胡桃和え
- 【焼物】秋刀魚けんちん焼き
- 【煮物】数の子山菜漬
- 【煮物】松笠鯛 鱈焼き締め
- 【煮物】海老真丈白菜茶巾 軸蓮草
- 【煮物】甘鯛西京焼き 花蓮根
- 【煮物】群馬県産水室豚の林檎焼き
- 【煮物】白髪葱
- 【煮物】群馬県産水室豚の肝味噌仕立て
- 【煮物】下仁田葱 小松菜 キャベツ
- 【煮物】湿地茸 豆腐 鰻鱈
- 【煮物】白御飯 香の味噌汁
- 【煮物】小豆椀 豆腐 ラズベリ
- 【煮物】牛蒡スティック 柿



※両コースともに、当日16時までご予約いただけます。ぜひお召し上がりください。
※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。

お問い合わせ・ご予約は……… 営業時間 9:00～18:00 (0279-88-9200)
クアパーク倶楽部予約センター

ホテルヴィレッジ クリスマスセレクション



今年のクリスマスにご家族や親しい方とお楽しみいただけるローストチキンレッグと6品の彩り鮮やかなオードブル、クリスマス気分を盛り上げる丸鶏のローストチキン、クリスマスに華を添えるケーキアソート等を用意いたしました。大切な人と素敵なクリスマスのひと時をお過ごしください。

- クリスマスセット 2名様用…………… 6,500円(税込)
- (ローストチキンレッグ1人1本・オードブル6種) 3～4名様用…………… 12,000円(税込)
- クリスマスセット(スパークリングワイン付き) 2名様用(ワインハーフ付)… 7,500円(税込)
- (ローストチキンレッグ1人1本・オードブル6種・スパークリングワイン) 3～4名様用(ワインハーフ付)… 13,000円(税込)
- 丸鶏ローストチキン(3～4名様用) 1羽…………… 2,800円(税込) ※2日前までに要予約
- ケーキアソート(5種) 2名様用…………… 1,800円(税込)
- 3～4名様用… 3,500円(税込)

★ローストチキンレッグを丸鶏のローストチキンへ変更の場合追加料金2,000円(税込)、2日前までにご予約をお願いします。
◆予約期間:2020年11月4日(水)～12月25日(金)※休館日(12月14日～18日)は除く
◆販売期間:2020年12月1日(火)～12月25日(金)
◆予約締切:当日16時まで/丸鶏ローストチキン2日前まで
◆予約お問い合わせ:0279-88-9200(会員専用ダイヤル)
◆受け取り方法:ホテルフロントカウンターにて

ログ鍋セット リニューアルメニュー

11月4日(水)より

冬のログハウスステイは、のんびりゆったり鍋ディナーで過ごしてください。いつもと違ったヴィレッジステイにいかがでしょうか。

<p>●丸絵ちり鍋(醤油出汁)</p> <p>〈料金〉 (税込) 2人前……7,700円 3人前……11,550円 4人前……15,400円 5人前……19,250円</p>	<p>●蟹ずくし鍋(醤油出汁)</p> <p>〈料金〉 (税込) 2人前……4,400円 3人前……6,600円 4人前……8,800円 5人前……11,000円</p>	<p>●ヴィレッジ特製寄せ鍋(群馬味噌仕立て)</p> <p>〈料金〉 (税込) 2人前……4,400円 3人前……6,600円 4人前……8,800円 5人前……11,000円</p>	<p>●キノコたっぷり地鶏コラーゲン鍋(白湯スープ)</p> <p>〈追加〉 (税込) うどん(1人前)……220円 ご飯(1人前)……220円 鶏のから揚げ(5個入り)……660円 ポテトフライ(1人前)……660円 鍋野菜盛り(1人前)……880円 すき焼き上州牛ロース(100g)……1,320円</p>
---	---	---	---

ご宿泊前日までお申込み 鍋にはご飯、香の物がつきます

【ご予約】 会員専用ダイヤル 0279-88-9200 鍋の内容等につきましては、ご予約の際にご確認ください。

- 和食**
黒豆竹筒入り 田作り 数の子
松・松笠姫懸姑オランダ煮 竹・竹露味噌漬
梅・紅梅花餅 紅白市松蒲鉾 伊達巻
餅かぶら寿司 寿果金団 千支大根(丑)
蛸紅白なます柚子釜入り いくら 牛肉八幡小袖巻
鰻西京焼 尼崎塩焼 金柑蜜煮 地松風
子持ち公魚蓮根巻 菜の花昆布締め 紅白千代呂木
京子昆布巻 子持鮎甘露煮 千年鶴人参梅煮
筒万年煮 手巻鮎 蒟蒻甘煮 絹さや
- 中華**
中華クラゲ
中華風焼帆立
フカヒレ姿煮
海老のチリソース
鮎の中煮煮
焼豚
カシユーナッツ揚げ
芽キャベツの漬物
若鳥のチーズ炙り焼き
冷やし中華若布
小川巻
中華いり蛸
椎茸柚子煮
- 洋食**
上州牛のローストビーフ
北産産サーモンの燻製
海老と帆立のテリヤキ
フランス産鰻の卵
赤城鶏のガランティーマ
彩り野菜と茸のマリネ
ミニカクテルブリニ
合鴨のロースト
ドライフルーツ
ビクルス オリブ
生ハムとサラミ
花豆のパウンドケーキ

お申込み締切
2020年
12月15日(火)



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)
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

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。

2021年“ホテルヴィレッジ謹製 和洋中三段重おせち”申込書		個数	個
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()	様	様
ご住所	□□□-□□□□	□□□-□□□□	
電話番号	()	()	
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"/> ホテルヴィレッジ フロントロビー特設コーナー <input type="checkbox"/> クール宅急便	<input type="checkbox"/> 日時:2020年12月31日(木) 15:00～ <input type="checkbox"/> 12月31日(木)のお届けとなります。 <input type="checkbox"/> ※配達時間のご指定は承っておりません。	<input type="checkbox"/> おせち受取時に現金又はクレジットカード <input type="checkbox"/> 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28日(月)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。