

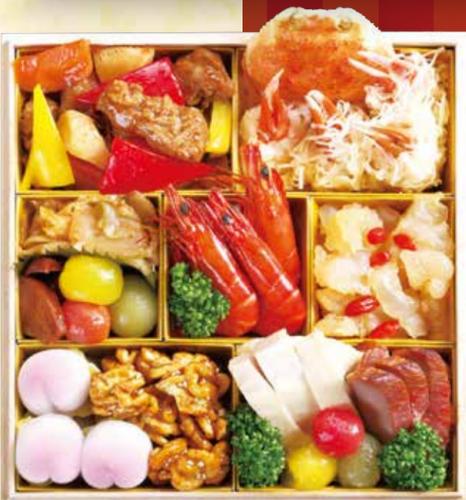
二〇二五年

ホテルヴィレッジ 謹製

# 二段重 おせち



本年も皆さまの健康と幸多き一年となりますよう願いを込めて...  
草津温泉 ホテルヴィレッジの和洋中のシェフが織り成す  
「謹製 和洋中三段重おせち」が新しい一年のスタートに彩りを添えます。



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

〈お問い合わせ〉Tel. 0279-88-9200  
(クアパーク倶楽部予約センター)

◎お申し込み方法については、裏面をご覧ください。

## 新春イベント

2025年1月1日(祝・水)～3日(金)

●ご来光森林浴散策 **無料イベント**

※期間中、7:00の通常回の実施はございません。

出発時間: 6:40 (5分前集合)  
集合場所: ホテルロビー

体験イベント(有料) 会場: ホテル本館1F プリンスルーム

●森の縁日

営業期間: 2024年12月27日(金)～2025年1月5日(日)  
営業時間: 19:00～21:00

●ウィンタークラフト

営業期間: 2024年12月21日(土)～2025年1月5日(日)  
営業時間: 13:00～16:00

### クアパーククラブ趣味の会 活動報告

9/18 秋の信州善光寺 縁起堂淵之坊  
精進料理とお絵とき満喫旅

夏のようなお天気の中、宿坊の方案内で善光寺の参拝へ。本堂のお戒壇巡りでは、極楽の鏡前に触れなかった方が数人おられました。ツアーのメインである淵之坊様の精進料理と住職によるお絵ときは貴重な体験となり、満足感のある一日となりました。



10/3 第54回 ゴルフ大会

当日の草津カントリークラブでは、参加された皆様の情熱で、雨にも負けないプレイが終了。表彰式では、スコア表を確認しながら一日を振り返りました。今回の開催では近年最多の32名様に参加でした。次回もぜひご参加ください。



## ウィンターシーズン到来!

スキー・スノボレンタル営業ご案内

【営業期間】12月19日(木)～草津温泉スキー場クローズまで  
【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」

## 草津温泉スキー場情報

12/19(木) 営業開始予定!

ホテルフロントにてリフト券をお安く購入できる引換券をご用意しております。  
※リフト券の販売はございません。  
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いたします。ぜひ皆さまご利用ください!

## 休館・休業のご案内

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HPIに1年間のスケジュールの記載がございます。

- ◆ホテル休館日 2024年12月2日(月)～6日(金)、9日(月)～13日(金)  
2025年1月8日(水)～10日(金)、14日(火)～17日(金)
- ◆テルメテルメ休館日 2024年11月12日(火)～13日(水)  
2024年12月2日(月)～6日(金)、9日(月)～13日(金)
- ◆フォレストステージ休業日 2024年11月7日(木)、14日(木)、21日(木)、11月25日(月)以降(冬季クローズ)

# Kur Kur

ベルツの森からのたより

2024.11・12 vol.340

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 中澤 一裕  
〒377-1711 群馬県吾妻郡草津町大字草津618番地

photo: 大浴場露天風呂

本年の草津温泉の紅葉は、11月上旬までが見頃です。ぜひ足をお運びください。

## カウントダウンパーティー 2024-25

数量限定・先着順

2025年の始まりは、草津温泉ホテルヴィレッジで。カウントダウンをマジックショーで楽しみながら迎える“カウントダウンパーティー”は、本年で3年目。年越しそばとドリンクを召し上がりながら各々2024年を振り返るひと時をお過ごしください。大切な方と一緒に新しい年に乾杯しましょう。

日時: 2024年12月31日(火) 22:30(開場)～24:00

会場: ガーデンカフェ パティオ

料金: 1名様 3,800円(税込) ※未就学児無料

内容: マジックショー、抽選会、年越しそば、フリードリンク付き

※先着順の為、完売の際はご容赦ください。ご予約は電話予約のみとなります。  
※料金はクアパーク倶楽部会員様特別価格です。



2023-24カウントダウン パーティー画像



## 令和6年度ログハウス 冬期営業のご案内

- ログハウスの部屋は、一部縮小営業をさせていただきます。
- 週末や年末年始等は、稼働に応じて変動いたします。
- 2024年11月1日～2025年4月30日は、別途、暖房費を頂戴いたします。  
金額: 1泊1室につき1,650円(税込)

Restaurant Information

～レストラン情報～

ディナーブッフェメニュー 12月19日(木)～2月28日(金)まで

冬の食材を鍋やスープ仕立てで多彩にアレンジした、ほっこり心も体も温まるディナーブッフェ。冷・温前菜からメイン、デザートまで各種、冬の食をブッフェ形式でご堪能ください。

季節のメニュー

- あんこう鍋
- 季節の Pasta
- 冬野菜のチーズフォンデュ
- 冬野菜と魚介のスモークサラダ

- サーモン上州葱みそ焼き
  - 上州牛のトマトワイン煮
  - 旬野菜と赤魚の柚子塩鍋仕立て
  - 下仁田葱と蟹のペンネグラタン
  - ヴィレッジ中華三菜
- ※マークのついているものは日替わりメニューとなります。



※写真はイメージです。

**和食処 葵 日本料理コース 6,600円** 11月1日(金)～1月31日(金)まで

【旬 菜】 草津湯葉蒸し(鱈 なめ茸 青葱)  
 胡桃豆腐(鶏味噌掛け 公孫樹麩 銀杏 松菜そば)  
 鱈白和え(菊菜 菊花 枸杞の実)

【造 り】 季節の鮮魚

【煮 物】 甘鯛白菜巻き雪中蒸し 粒そば餡(焼かぶら 湿地茸 刻み柚子)

【焼 物】 上州武尊サーモン焼漬 赤城鶏西京焼  
 茸の織紗焼 牛肉八幡巻  
 子持昆布土佐漬 蓮根酢取り 初霜

【台の物】 寒鯛鍋(白菜 水菜 下仁田葱 榎木茸 栃尾揚げ)  
 蜜柑ポン酢 菜味

【食 事】 筍ごはん 香の物 味噌汁

【デザート】 冬至南京白玉ぜんざい 季節の果物



※写真はイメージです。

**メインダイニング ホリホック フランス料理コース 6,600円** 12月1日(木)～2月28日(金)まで

【オードブル①】 一田屋の豆腐のクロメスキ 群馬県産地茸のグレック  
 川場村地ビールとみかんのカクテル

【オードブル②】 武尊サーモンのベーコンと榛名の卵  
 地野菜のシーザーサラダ

【オードブル③】 群馬県産白菜のポタージュ

【魚 料 理】 群馬県産平目のデュクレレ

【肉 料 理】 <下記より一品お選びいただけます>  
 ●鴨胸肉のロースト 下仁田葱のコンフィ  
 ●赤城鶏のグリル ローズマリー風味  
 ●麦豚のソテー シャスールソース  
 ●上州牛ハンバーグ  
 ●上州牛サーロインステーキ(200g)・・・+2,200円

【デザート】 デザートワゴンより2種類お選びいただけます  
 コーヒーまたは紅茶

※年末年始期間(12/30(月)～1/3(金))は、両コースとも特別メニュー9,900円(税込)のみのご用意となります。  
 ※両コースとも、当日16時までご予約いただけます。満席の際はご容赦ください。 ※メニューは仕入れ状況により変更になる場合がございます。

**カフェ・ザ・フォレスト** 営業時間10:00～17:00(ラストオーダー 16:30)  
 ※会員カード提示で、会員割10%適用となります。

夏季営業で好評いただいたナイトBar。秋～年末年始にかけても日数を限定してオープンいたします。落ち着いた雰囲気ゆったりとした、旅のひと時をお過ごしください。

～期間限定ナイトBar 営業～  
 2024年11月2日(土)、3日(日)  
 2024年12月28日(土)～2025年1月4日(土)  
 【営業時間】 20:00～23:00(22:30ラストオーダー)

クアパーク倶楽部限定 ご宿泊プラン

※ご案内料金は朝食・夕食・宿泊代込みの料金となっております。  
 ※お申し込み・キャンセルは2日前まで。

シルバープラン (1名～9名様のご利用)

◆ご宿泊料金 ※消費税/入湯税込料金となります。 ※本プランには、お子様の料金設定はございません。同料金・同内容にてご提供が可能です。

2010年2月以前 ご入会の会員様	<b>8,050円</b>	2010年2月以降 ご入会の会員様	<b>8,600円</b>
----------------------	---------------	----------------------	---------------

◆11月～1月メニュー内容

**メイン(A)(日・火・木)** **メイン(B)(月・水・金)**

お刺身: 季節の鮮魚  
 メイン料理: 群馬県推奨上州牛のすき鍋  
 食 事: 白御飯おかず各種 味噌汁  
 デザート: 白玉栗ぜんざい 季節の果物

お刺身: 季節の鮮魚  
 メイン料理: 鱈と茸の朴葉焼き  
 食 事: 白御飯おかず各種 味噌汁  
 デザート: 抹茶とら焼き 季節の果物

※2月は別のメニュー内容を用意しております。

12月除外日: 12月2日(月)～15日(日)、20日(金)、21日(土)、27日(金)～31日(火)  
 1月除外日: 1月1日(水)～18日(土)、25日(土)  
 2月除外日: 2月1日(土)、8日(土)、15日(土)、22日(土)、23日(日)

◆シルバープランスケジュール

2024年	日	月	火	水	木	金	土
12月	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
2025年	29	30	31				
	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	11	12	13	14
1月	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
	1	2	3	4	5	6	7
2月	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				

のんびりゆったり鍋ディナー ログハウス鍋セット

ログハウスならではの、客室でのお食事。プライベート空間で、ぐんまの食をご堪能ください。

料金(税込)

2人前	9,500円
3人前	14,250円
4人前	19,000円
5人前	23,750円

・上州牛ロースすき鍋(醤油出汁) 2人前上州牛ロース400g  
 ・蟹づくし鍋(醤油出汁) 3種の蟹を贅沢に  
 ・ふぐちり鍋(醤油出汁)

料金(税込)

2人前	6,000円
3人前	9,000円
4人前	12,000円
5人前	15,000円

・ヴィレッジ特製寄せ鍋(群馬味噌出汁ベース)・茸たっぷり赤城鶏のコラーゲン鍋(白湯スープ)

追加

うどん(1人前).....360円	鶏のから揚げ(5個入り)・・・700円	鍋野菜盛り(1人前).....980円
ご飯(1人前).....360円	ポテトフライ(1人前)・・・700円	すき鍋上州牛ロース(200g)・・・2,500円

※料金は全て税込となります。

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

**中** **洋** **和**

〈祝肴〉  
 ・黒豆竹筒入り ・田作り大和煮  
 ・数の子山葵漬  
 〈口取り〉  
 ・松笠いか黄金焼  
 ・干社唐味噌漬  
 ・香り梅葛餅  
 ・紅白子松浦餅 ・千支大根(包)  
 ・柚子伊達巻 ・毒栗金団  
 ・群馬県産茸のソテー  
 ・パテ・ドゥ・カンパニー  
 ・ドライフルーツとナッツのテリーヌ  
 ・オリブのマリネとドライトマト  
 ・黄金(若魚の卵の塩漬け)  
 ・野菜のピクルス  
 ・彩り野菜のソテー  
 ・シュールレージュ(紫キャベツのマリネ)  
 ・人参とオレンジのケーキ

〈煮物〉  
 ・子持公魚山椒煮 ・黄金くわい松笠  
 ・海老艶煮 ・糸莖弱煎煮  
 ・寿人参梅煮 ・菜の花  
 ・鯉昆布巻

中華クラゲ  
 鶏肉の中華冷菜  
 鱈瓜焼売  
 海老の紹興酒蒸し  
 麦豚の特製叉焼  
 胡桃餡炊き

花餅 桃  
 カラコール貝の山椒煮  
 彩り野菜と大豆ミートの黒酢ソース  
 カラフルトマトの甘酢漬け

クアパーク倶楽部会員様特別価格 (数量限定)

ご予約受付開始 2024年10月1日(火)  
 お申し込み締切 2024年12月8日(日)

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。万一先切れの際はご容赦ください。

2025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( ) 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"/> クール宅急便	お支払い方法 (※2) 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@hotelvillage.co.jpまでお送りください。

★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。FAXの送信面にご注意ください。