

事業所名

熊野倶楽部

プラン名

【熊野の味覚三昧会席】 “一品一品お箸を進める喜び” 暮らすように過ごすリゾートステイを
 ≪1泊2食/美食オールインクルーシブ≫

プラン内容

ようこそ世界遺産リゾート 熊野倶楽部へ！

— 通年基本プラン —

世界遺産リゾート 熊野倶楽部の基本懐石プランはこちら。

リピーター様人気NO.1の

牛ステーキ・美食・熊野の鮮魚の味覚三昧プラン！

プランを迷って決められない！という方にもおすすめ

■□ 世界遺産リゾート熊野倶楽部は、まるごとおもてなし □■

(1) 夕食時フリードリンク

(2) 三重県の地酒を堪能「里山Bar」

(3) オーガニックコスメブランド L' Occitane アメニティ

(4) 熊野名産のお夜食

(5) ロハスな一日を。自然に囲まれた館内散策でお土産プレゼント

の他、多くのサービスが無料でうけることができます

■□ 世界遺産リゾート熊野倶楽部は、全室がスイート □■

熊野の美しい自然を感じられる客室は心を休ませるのにふさわしいスイート客室

■□ 無料専用ラウンジ「里山Bar」 □■

【特別な夜に、特別なお酒を、特別な場所で】三重県の地酒をお愉しみください。



※こ

食事

— ご夕食は『熊野の味覚三昧会席』コース— (※季節によってお品書きは変更します)

●味覚盛り ●鰻 紀州備長炭焼き～三重郷土料理 うざくを出来たてで～

●三重県産 伊勢海老と本鮪の御造里 ～紀和辛子酢味噌添え～

●本日鮮魚と檸檬のアルフォルノ

～伊勢あおさの焼きリゾット添え～

●国産 黒毛和牛の紀州備長炭焼き

辻農園の朝採り野菜

●花の窟神社奉納 イザナミ米

さんま魚醤胡麻 玉蜀黍の紀和味噌汁

●本日のおすすめデザート

大内山牛乳のパナコッタ

白桃とアマレットのスープ仕立て

※お料理内容は仕入れによっては変更になる場合がございます

※小学生のお子様は小人会席でのご用意となります

■【ご夕食】食事処：穀雨/葉・酣 18：00～30分間隔でのご案内 (※17：30～の場合あり)

【ご朝食】 7：00～8：30 (9：30閉店)



料金お1人当たり (税別) ※下記料金はあくまで一例です。季節によってまた料理内容によって変わります。

対応部屋タイプ	1名利用時	2名利用時	3名利用時	4名
青龍 (定員4名)		25,900	21,900	19,900

設備等

浴衣	Wi-Fi	ドライヤー	タオル	冷蔵庫	大浴場	部屋風呂	
○	○	○	○	○	○	○	※Wi-Fiはレスプションとラウンジのみとなります

備考

※熊野倶楽部内ではレインボー商品券は使用不可です。

■世界遺産リゾート熊野倶楽部の過去実績■

◆「ミシュランガイド愛知・岐阜・三重 2019 特別版」にて、三重県の旅館部門では最高ランク評価

◆宿泊予約サイトにて2019年年間ランキング【絶景を望む宿 全国第3位】【東海人気宿 第2位】

◆宿泊予約サイトにて2020年上期ランキング【東海人気宿 第1位】
