

OKURA CLUB & HOTELS

Gran Times

2025

2

FEBRUARY
vol.200

特集

こころも
あつたか
冬グルメ





ホテルリブランド計画

会員様の財産であるホテルをリブランドして、新たな資産価値の向上に取り組みます。

2月号では軽井沢のリニューアルイメージをご紹介します。
人気観光スポット 軽井沢の景観にピッタリの外観、緑に囲まれた敷地内。
THE GRAN RESORT ELEGANTE軽井沢は、訪れるお客様のココロとカラダを癒せるような空間を目指してまいります。
本館には客室・大浴場の他、テラス付きレストランを新たに増設。
メインガーデンは四季折々の風情を感じられるスポットに。
またヴィラ棟やSHOPも新たに建設予定となっております。
今後の展開にご注目ください。

※現時点での計画であり、実際のリニューアル内容と異なる場合があります。



軽井沢リニューアル計画進行中!

画像はイメージです

mikiHOUSE

2025年3月下旬 プリンセス有馬にミキハウスコラボルームが登場

ミキハウス子育て総研(株)認定のウェルカムベビールーム(和洋室タイプ)がリニューアル
ここだけの特別感が味わえるお部屋に生まれ変わります。
お部屋全体にミキハウスのキャラクターがデザインされており、お子さまもご家族さまも楽しいひとときをお過ごしいただけます。
今年の春休みの旅行先として、ぜひご検討くださいませ。ご利用料金等詳細は、次号でお知らせいたします。



画像はイメージです

お祝い旅行プラン

ご長寿・ご卒業・ご入学・ご入社・
ご進学など大切な方のお祝いは、
ぜひ、ザ グラン リゾートへ。

■期間/2月1日(土)泊~3月31日(月)泊まで



for you
特典



- 1 ご夕食時:お祝いオードブルプレゼント
- 2 平日限定:アーリーチェックイン・レイトアウト(12:00~翌12:00)
- 3 平日限定:カラオケなど、付帯設備無料(詳しくは各ホテルにお問合せください)
- 4 SNS投稿で乾杯ドリンクプレゼント

※おすすめコース以上でご予約の方が対象 ※3日前までに要予約

お祝いプランをバージョンアップ!

Happy Birthdayプラン

会員様への感謝を込めて、
2025年4月よりバースデープランをさらに充実させてお迎えいたします。

- 対象/1泊2食付き以上でご宿泊の個人会員様・法人会員様
- 適用期間/お誕生日の1ヶ月前から1ヶ月後までの約2ヶ月間
何度でもご利用いただけます
例:5月5日生まれ⇒4月5日~6月5日

バースデーキャンペーンが
ネーミングを新たに
リニューアル

変更ポイント

期間が長く
なりました!

HESTA LIFE
ポイント3倍
↓
5倍付与!!

特別期間も
対象!!!
①はプレゼントドリンクに
なります

for you
特典



- 1 各ホテルオリジナルお祝い料理 or プレゼントドリンク
(最大7名様までプレゼントドリンクメニューよりお選びください)
- 2 HESTA LIFEポイント5倍(ご本人のみ)
- 3 各ホテルオリジナル記念品

郵送料金の値上げ等を鑑み、2025年4月以降、バースデーハガキのお届けを控え、メール等でお知らせできますよう準備を進めております。また記念写真についても、ご希望の方のみとさせていただきます、お客様のスマートフォン等で撮影をさせていただきます。これらの取組みは、全て会員様へ特典還元する為に行ってまいりますので、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

※ご予約の際にプラン利用の旨と、対象の方のお名前・生年月日をお伝えください。
※当日お申し出いただきました場合は、①はプレゼントドリンクとさせていただきます。

こころもあつたか 冬グルメ

海のミルクの愛称で親しまれる、牡蠣。
クリーミーで濃厚、磯の恵みを凝縮したような
深い味わいが大人気の冬のごちそう！
兵庫県グルメの一角、
『坂越の牡蠣』市場を牽引する、
坂越港屈指の水産業者さんにお話を伺いました。



兵庫県特産品として期待大！ 坂越の牡蠣を訪ねて赤穂市へ

坂越湾で育った プリプリの牡蠣を求めて

瀬戸内海に面する兵庫県赤穂市、坂越湾の小さな漁港・坂越港。いくつもの牡蠣養殖業者が軒を連ねるこの港内で、親子3代に渡り牡蠣づくりに従事してきたオイスターマスター鎌島孝次さん運営の功結水産を訪れました。同社が生産する牡蠣は、大倉クラブ&ホテルズのホテルにも納入していただいています。作業場では、揚げたて間もない牡蠣を処理する方々の姿がありました。「その日の朝に水揚げした牡蠣を大・中・小の3段階に別けるところから始まります。殻付きのまま出荷するものは丁寧に汚れを落として洗浄、それ以外はひとつひとつ手作業で剥き身にします。



ちなみに大きさ選別の工程は2段階。可能な限り正確に大・中・小を分けるようにしています。手間のかかる作業ではありますが、それによって、大は一般のお客様に、中は飲食店様に、小は剥き身販売・出荷用にと、適材適所で振り分けることができるんです。10数名くらいのスタッフで作業していて、インドネシアの水産大学の学生など、外国の方々にも働いてもらっています」と鎌島さん。

坂越港の牡蠣養殖業者の中では、どこよりも早く海外からの労働力を導入したそうで、初めは周りの理解を得られず苦労したことも多かったそうです。いまでは他社にも多くの外国人労働者が在籍していて、その先陣を切ったのだとか。

イカダ変われば 品変わる!?

ひとしきり加工現場を見せていただいたところで、「せっかくだから、実際に牡蠣を養殖しているイカダも見に行きます?」と鎌島さんからのお言葉が！ 熟練の腕で操られる船に乗り込み、牡蠣養殖イカダを目指します。坂越湾には全部で150台ほどの牡蠣イカダがあり、そのうち功結水産の所有は6台。毎年クジ引き抽選でどのイカダを

使えるかが決められるそうで、場所により牡蠣の出来栄え、つまりは売り値もまったく変わってくるそうです。しかもその差額は、最大で5倍近くまでになることもあるそう!

到着するなり、軽やかな足取りでイカダに飛び移る鎌島さん。ひとつのイカダに約1,100本の養殖ロープが吊るされており、これを毎朝70本ほど揚げるのだそう。「一度、揚げてみますね」とクレーンを使って水揚げ。それを一気に船上に落とす瞬間は、まるでアトラクションのような迫力です。

目下売り出し中の 新品種もご紹介

「ちょっとこっちも見てください」とお誘いを受け、また別の場所へ移動。こちらにも養殖場ですが、見るからに手法が違って

います。「これはくうるる」という当社オリジナル展開のブランドです。三倍体牡蠣といい、産卵をしない品種。牡蠣は春から夏にかけて産卵し、産卵すると一気に身が痩せてしまいます。そのため産卵前の秋から冬にかけて収穫するわけですが、このくうるるは産卵をしないので、ずっと栄養をため込んでおけるし、1年中いつでも収穫が可能です。4~5年前から養殖をスタートした品種で、夏でも安定した品質を提供できる新商品として、今後さらに力を入れていきたいと思っています。養殖方法もいわゆる真牡蠣とは違い、カゴの中で波に転がしてもらいながら育てていきます。だから殻の角が削られて、ゴツゴツが少ないカタチになるんですよ。良かったらひとつどうぞ。サッと剥いていただいたくうるるは、プリプリのプリプリン! 甘みとコクが強いのに後味さっぱり。「坂越の牡蠣は歴史が浅くて、まだ30~40年くらいしか経っていません。元々はみんな魚を獲っていて、その合間に始めたのがきっかけと聞いています。だんだんと漁獲量が減り、一方で牡蠣

の養殖技術が発達していった結果、いまでは漁港のすべてが牡蠣を扱っています。当社も祖父の代からで、私で3代目。そういう意味では、まだまだこれからの産業だと感じています。幸いどこも跡取り問題には直面していませんし、20~30代の方々が多く活躍しています。確かに働き手は少ないですが、それも外国人労働者の方々などでカバーできていますから、漁業組合としてはかなり活がある方だと思います。若い力がある漁港だからこそ、くうるるのような新しい挑戦もどんどん出てくるだろうし、組合一丸となって、もっと坂越の牡蠣をメジャーにして行きたいですね。」

功結水産の坂越牡蠣が ご自宅でも!

数ある産地の中でも、甘みが強く臭みが少ないと評判の坂越の牡蠣。この機会にぜひご家族やお仲間、みなさんでお楽しみください。そして現在、そんな激ウマ絶品の坂越牡蠣を味わい尽くす、実食レシピ企画も制作。直球勝負の生牡蠣や定番の牡蠣フライなど、HESTA大倉唯一のお料理好きである広報部イワイダが腕によりをかけた逸品たちを、某プライベート居酒屋からご紹介しています!



ご購入は **HESTA LIFE 公式サイト** ▶
6ページをご覧ください



GRE白浜でも

食べられます、楽しめます!

〈特撰コース〉
坂越産牡蠣を堪能♪ 食べ尽くし特撰御膳
2025年3月31日までの期間限定! お早めに!



功結水産 3代目
オイスターマスターの
鎌島孝次さん



ひとつひとつ丁寧に
手作業で剥き身に



こころもあったか
冬グルメ



こころまであったか

ぽかぽかメニューで おいしく温まろう♪

Soup

▼ご購入はこちら



体の芯からぽかぽか
薬膳鍋がいいみたい

冬のおいしいものといえば、体を芯から温めてくれるスープ。なかでも、グラントイムズ編集部がおすすめするのは「薬膳黒旨きのこ鍋」です。お鍋のスープは、風味豊かな「ブラックスープ」。15種類以上の生きのこ、香り豊かな乾燥きのこに、棗・陳皮・八角・クコの実・ローリエ・松の実の6種の薬膳素材をプラス。冷えた体をしっかりと温めてくれそうです。6つの薬膳食材について、期待される効果をご紹介します。

棗 気血を補い、胃腸の調子を整えます。気分が落ち込んだり、イライラや不眠など、心身の疲れにも。

陳皮(テンピ) 完熟みかんの皮を乾燥させたもの。こちらも胃腸の働きを整え、消化不良や食欲不振、お腹の張りや冷えに良いようです。

八角 気めぐりをよくし、特に身体を温める効果が◎。体の冷えによる腹痛や腰痛などを改善。

クコの実 滋養に富み、疲労回復を助けます。眼精疲労、涙目、視力低下など、目のトラブルに。

ローリエ 消化を促進させる効果のほか、葉に含まれるピネンやサピネンには炎症や痛みをやわらげる働きも。

松の実 体の乾燥を潤し、便秘の改善や皮膚の乾燥にも効果が期待できます。

寒い日のお楽しみ—、「薬膳黒旨きのこ鍋」で温まってください。

このお店でも
食べられます、楽しめます!

HESTIA GINZA ヘステリア ギンザ
東京都中央区銀座7丁目7番7号
GINZA 777 ADC BUILDING 2階
TEL.03-6281-4888
<https://hestia-ginza.com/>

編集部
おすすめ!

スよから
ー
ら
ぶぶだ



oumami HESTA SOUPSTAND
ウーマミ ヘスタスープスタンド

黄金だし・黒旨だし・発酵だしの3種類のうま味出汁をベースに、具材たっぷりのコンディショニングスープをどうぞ。

- マルチカ店
東京都千代田区丸の内2-4-1
丸の内ビルディング地下1階
- 小田急エース店
東京都新宿区西新宿1丁目
西口地下街1号 SHINJUKU DELISH PARK内
- 福岡ショールーム店
福岡県福岡市中央区天神3-15-17

お肉で冬バテ防止!

2月3日の立春を迎えてもまだまだ寒い日が続きますが、3月に近づくにつれて思わぬ寒暖差に体の不調を感じる場合があります。それが「冬バテ」。季節の変わり目、冬バテの予防・改善には、タンパク質やビタミンが豊富なお肉料理が

元気の素。おいしいお肉は、みんなを笑顔にします。

牛肉 エネルギーになる脂質、脂肪燃焼効果があるカルニチン、貧血予防にビタミンB12、疲労回復&集中力アップに鉄分…など、栄養たっぷり! 筋トレやダイエット、さらには美容にもおすすめです。

豚肉 ビタミンB1が豊富で、その量は牛肉の約10倍にも! ビタミンB1はご飯やパンなどの炭水化物に含まれる糖質を効率よくエネルギーに変えるので、疲労回復に効果的です。

お肉で免疫力を落とさず、スタミナをつける! 元気で春を迎えたいものです。

TOKYO X トウキョウ エックス

上質な香り、ほのかな甘み、さっぱりとした脂肪が特徴の「幻の豚肉」

おいしい肉質の豚のかけあわせで誕生したX、よりよい品質を目指して進化する意味のX、さらに東京の銘柄豚から世界の都市型養豚のモデルを模索していこうという意味でX。厳しい管理体制のもとで生産され、大量生産ができないため、希少価値の高い「幻の豚肉」といわれています。



Tokyo X



Waa

くまもと黒毛和牛プレミアム「和王」

厳しい基準をクリアした和牛だけに与えられる称号

阿蘇からあふれ出る綺麗な天然水、おいしい空気、緑いっぱいの牧草地、熊本の大自然で大切に育てられています。細かくサシの入った極上の霜降り、とろけるようならかな肉質、芳醇な味わい、旨味は全国的に有名。ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ…、お好みでどうぞ。

写真はイメージです

3~6ページで紹介した冬グルメは
こちらでご購入いただけます!

ご購入はこちら HESTA LIFE 公式サイト▶



アプリダウンロード & 新規登録で、500ポイントプレゼント!



※アプリご利用上の注意)ポイントサービスや会員登録機能などをご利用いただくには会員登録/ログインが必要です。アプリ内の各サービスは通信を使用します。通信回線の状況によってはご利用いただけない場合がございます。

旬を楽しむお献立 ★ 2025年3月1日(土)～5月31日(土) ※2月の献立につきましては、会報誌1月号をご覧ください。

芽吹き季節、春。新しい季節の美味しいものをさまざまに取り揃えて、みなさまのお越しをお待ちしております。

会席 ザグランリゾートプリンセス有馬



お造り or 井 or リゾットで楽しめる雲丹♪
くまもと黒毛和牛『和王』しゃぶしゃぶと甘鯛若狭焼付き極み会席

極み コース
お造り or 井 or リゾットで楽しめる雲丹♪
くまもと黒毛和牛『和王』
しゃぶしゃぶと甘鯛若狭焼付き極み会席

特撰 コース
① からだよろこぶ 薬膳二色鍋御膳
② くまもと黒毛和牛『和王』しゃぶしゃぶ 春の贅沢有馬特撰会席 ▶

料理長 おすすめ コース
きのこの旨味詰まった黒旨出汁
熊本県産りんどうポークしゃぶしゃぶ御膳
蒸し鮑陶板焼き付き

和み コース
きのこの旨味詰まった黒旨出汁
熊本県産りんどうポークしゃぶしゃぶ御膳

プリンセス有馬限定 鉄板焼きコース



活けオマール海老と活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース

- 活けオマール海老と活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース **特撰コース+13,310円(税+込)**
- 伊勢海老 活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース **特撰コース+ 7,260円(税+込)**
- 活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース **特撰コース+ 3,630円(税+込)**
- くまもと黒毛和牛和王ステーキコース **特撰コース料金**

全コース2種類(サーロイン・フィレ)のステーキをご用意いたします。
フィレのみご希望の方は+1,210円とさせていただきます。
●鉄板焼きコースはお席に限りがございます(前半17:30～、後半19:30～各7席)
※ジュニア、キッズプレートをご注文のお子様と同伴の場合はテーブル席でのご案内となります。



冬の味覚 🍷 食べ放題 飲み放題(90分)付き

★料金/極みコース料金に準じます(税込・サービス料込)
★順番にて受付。お席がうまり次第、受付終了とさせていただきます。

カニ 🍣 食べ放題

- GR天の橋立 2月12日(水)
- GR城崎 2月19日(水)
- GR三方五湖 2月5日(水)
- GRE熱海 2月7日(金)

とらふく 🍲 鍋 食べ放題

- GRE淡路島 2月28日(金)
- GRP富士河口湖 2月21日(金)

クエ鍋 🍲 食べ放題

- GRE白浜 2月7日(金)

カキ 🍤 食べ放題

- GRE白浜 2月27日(木)

report 📰 食べ放題を ご報告!

昨年末の開催では、多くの会員様にお楽しみいただくことができました!



おトクで
おいしい!

ザグランリゾートプリンセス富士河口湖



極み コース
伊勢海老菜の花焼き付き
鮑他造り3種と甲州牛蒸籠蒸し
極み御膳

特撰 コース
桜海老かき揚げ付き 鮑他造り3種と
熊本県産和王蒸籠蒸し 特撰御膳

料理長 おすすめ コース
鱈菜の花焼きと国産牛蒸籠蒸し
おすすめ御膳

和み コース
和風ポトフ付き 富士桜ポーク蒸籠蒸し
和み御膳

ザグランリゾート エレガント淡路島



極み コース
淡路島の贅を堪能!
淡路牛と由良ウニの極み御膳

特撰 コース
淡路牛しゃぶしゃぶと
和王牛カツレツの牛づくし御膳

料理長 おすすめ コース
春を愉しむ“淡路・瀬戸内”海鮮御膳

和み コース
淡路産えびすもち豚と海鮮の
鉄板焼き御膳

ザグランリゾート 三方五湖 🍷 御膳



フグ・カニ特撰御膳

極み コース
〈2025年3月21日(金)まで〉
ふぐづくし 極み御膳

特撰 コース
〈2025年3月31日(月)まで〉
①旬の贅沢♪ 茹でガニ1杯と蟹釜めし付き
「カニすき特撰御膳」
②旬の贅沢♪ 河豚と蟹を同時に楽しめる
「フグ・カニ特撰御膳」

和み コース
〈2025年3月31日(月)まで〉
和王牛と越前そばすき鍋付き♪
「若狭旬菜大皿御膳」



〈2025年4月・5月〉

極み コース
生雲丹・特大車海老天婦羅・
若狭ぐじ塩焼き付き♪
若狭地魚手巻き寿司 極み御膳

特撰 コース
地域ブランド 若狭ぐじ塩焼き付き♪
若狭地魚手巻き寿司 特撰御膳

料理長 おすすめ コース
和王牛と豚コース陶板焼きと
鯛のつみれ鍋付き♪
若狭地魚手巻き寿司 おすすめ御膳

和み コース
豚コース陶板焼きと春野菜と鯛のつみれ鍋付き♪
若狭地魚手巻き寿司御膳

選べるお料理スタイル「御膳」と「会席」

テーブルで出来立ての状態でお召し上がりいただく「御膳スタイル」と、お時間をかけてゆっくりとお食事をお楽しみいただける「会席スタイル」をご用意いたしました。

お料理の詳細はこちら



※グループ単位でのお申し込みとなります。※写真の鍋物、お造りは3～4人前です。詳しくはお問い合わせください。※仕入れ状況により、献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

提供期間 2025年3月1日(土)～5月31日(土)

ザ グラン リゾート エレガント 軽井沢



- 極み** コース 信州で贅沢に! 甘鯛の鱗焼き付き 和王牛の蒸籠蒸し極み御膳
- 特撰** コース ① からだよろこぶ薬膳二色鍋御膳 ② 春の味覚満載! 鮑と山菜の天婦羅付き 信州牛の蒸籠蒸し特撰御膳
- 料理長** おすすめ コース 春の味覚! 山菜釜飯、信州牛の蒸籠蒸しおすすめ御膳
- 和み** コース 春の信州で食べる ニジマスホイル焼き付き 信州オレイン豚の蒸籠蒸し御膳

ザ グラン リゾート エレガント 京都



- 極み** コース 伊勢海老チーズ田楽 極京会席 京都牛すき焼き鍋付き
- 特撰** コース 京都牛すき焼き鍋 特撰京会席 筍と春日鯛の天婦羅付き
- 料理長** おすすめ コース 国産筍と春日鯛の天婦羅おすすめ京会席 京もち豚と京都牛の食べ比べしゃぶしゃぶ鍋付き
- 和み** コース 京のもち豚京風白味噌鍋 和み京会席 鰯の西京焼き付き

ザ グラン リゾート エレガント 熱海



- 極み** コース 愛鷹牛陶板焼きと 伊豆下田産金目鯛煮付け 地魚6種舟盛り極み会席
- 特撰** コース 伊勢海老菜種焼きと 熊本県産和王豆乳しゃぶしゃぶ 地魚5種舟盛り特撰会席
- 料理長** おすすめ コース 金目鯛菜種焼きと 国産牛豆乳しゃぶしゃぶ 地魚5種舟盛りおすすめ会席
- 和み** コース 富士鱈菜種焼きと ふじの国ポーク豆乳しゃぶしゃぶ 地魚3種盛り和み会席

ザ グラン リゾート エレガント 白浜



- 極み** コース 熊野牛サーロイン・伊勢海老・鮑の紀州極み御膳
- 特撰** コース ① 伊勢海老と鮑を食す海鮮の幸尽くし特撰御膳 ② 坂越産牡蠣を堪能! 食べ尽くし特撰御膳 ②は2025年3月31日まで
- 料理長** おすすめ コース 熊本和王牛と蒸し鮑の料理長おすすめ御膳
- 和み** コース 紀州鱈と名産ひとはめ若布の海鮮尽くし和み御膳

ザ グラン リゾート 天の橋立 会席



- 極み** コース 極み プレミアム蟹会席
- 特撰** コース 王道 蟹三味会席
- 和み** コース 宮津寒鮓と八鹿豚牡丹鍋 和み会席



- 極み** コース 丹後産 竹の子と栄螺の壺焼き・和王牛陶板焼きと海鮮塩レモン鍋 極み会席
- 特撰** コース 和王牛陶板焼きと 丹後産 海鮮塩レモン鍋 特撰会席
- 和み** コース 丹後 春の旬彩・海鮮と八鹿豚塩レモン鍋 和み会席

ザ グラン リゾート 近江舞子 会席



- 極み** コース 近江牛ロース鉄板焼きと 鮑の天婦羅
- 特撰** コース 近江牛ロース鉄板焼き特撰会席 鱈飯蒸し笹包み付き
- 料理長** おすすめ コース 近江牛焼きしゃぶしゃぶおすすめ会席
- 和み** コース 滋賀県ブランド豚 藏尾ポークのしゃぶしゃぶ鍋会席

ザ グラン リゾート 城崎 御膳



- 極み** コース 冬の味覚! 茹で姿付 カニ極み御膳
- 特撰** コース 但馬牛と香住産紅ガニ極み御膳
- 料理長** おすすめ コース 香住産紅ガニ姿付 カニづくし特撰御膳
- 和み** コース 近江大倉和牛石焼き陶板付 季節の料理長おすすめ御膳

● HESTA SMART VILLAで宿泊のお客様も、会席コースをお選びいただけます。

● HESTA SMART VILLAで宿泊のお客様も、会席コースをお選びいただけます。

※グループ単位でのお申し込みとなります。※写真の鍋物、お造りは3~4人前です。詳しくはお問い合わせください。※仕入れ状況により、献立が変更する場合がございます。ご了承ください。

選べるお料理スタイル「御膳」と「会席」

テーブルで出来立ての状態でお召し上がりいただく「御膳スタイル」と、お時間をかけてゆつくりとお食事をお楽しみいただける「会席スタイル」をご用意いたしました。

お料理の詳細はこちら



旬を味わう一品料理のご案内

旬の味覚、土地の味わいを楽しんでいただく一品料理をご用意しております。
ホテルによって異なりますので、ご予約時にお申し付けください。



P有馬
牡蠣フライ
サラダ仕立て
2,420円(税・サ込)
ハーフ:1,210円(税・サ込)
*ソース、タルタルもご用意できます



城崎
いちごと
瀬戸内ジェラートの
ミニパフェ
1,210円(税・サ込)



城崎
カニ味噌甲羅焼き
1,200円(税・サ込)



三方五湖
ズワイガニの茶碗蒸し 800円(税・サ込)



淡路島
3年とらふぐ焼きふぐ 2,750円(税・サ込)



近江舞子
小河豚の唐揚げ 899円(税・サ込)



白浜
大粒カキフライ
2,150円(税・サ込)



P富士河口湖
熊本県産和王
ローストビーフ丼
2,800円(税・サ込)



淡路島
3年とらふぐ 唐揚げ
2,750円(税・サ込)



淡路島
3年とらふぐ てっさ
4,950円(税・サ込)



天の橋立
珍味三種盛り 770円(税・サ込)
(鯖のへしこ・アンコウ塩辛・
マグロ酒盗)



京都
カキフライ
1,650円(税・サ込)



京都
炙り鯛茶漬け
1,500円(税・サ込)



京都
蟹釜飯
980円(税・サ込)



京都
焼きガニ(片身)
3,500円(税・サ込)



京都 温かいアップルパイと
和三盆ミルクジェラート
980円(税・サ込)

その他の一品料理

ホテル	料理	価格(税・サ込)
城崎	カニ刺し 一片	4,719円
	焼きガニ 一片	4,719円
	カニ天ぷら	2,662円
天の橋立	鯖のへしこ(3切)	770円
	アンコウ塩辛(30g)	550円
	マグロ酒盗(30g)	330円



熱海
蟹天麩羅
1,530円(税・サ込)



熱海
焼き蟹・蒸蟹
4,130円(税・サ込)

第177回

大倉クラブ&ホテルズツアー
旅のお誘い

お気軽に
1名様参加
OK

経験豊富な
添乗員同行

バスで
スムーズに
観光地へ

★スプリング★SAKURAめぐりと グルメを楽しむ旅



満開の桜を望む
海津大崎クルーズ



建物も美しい佐川美術館



約400本のソメイヨシノがある金崎宮



豊臣秀吉が初めて
一国一城の主となった
長浜城



桜の名所としても
知られる
琵琶湖疏水



人気の
鯖寿司も!

郷土料理も
旅の
お楽しみ

出発日 2025年4月9日(水)〈2泊3日〉

最少催行人員 25名様

●催行の目安として、出発日20日前頃までに最少催行人員に満たない場合にはツアーを中止することがございます。あらかじめご了承ください。催行結果は弊社より連絡いたします。
●お一人様でもご参加いただけます。

集合場所・時間

JR新大阪駅1F(旧団体待合室)
8:45集合

旅行代金(お一人様あたり・税込)

会員様 69,000円 同伴者様 71,000円

【宿泊代金について】

GR近江舞子・GR三方五湖の宿泊代金は、旅行代金に含まれません。各自ホテルにて和みコース料金をご精算ください。
(詳細は会報誌料金表をご参照ください)

行程

(凡例) =バス ~船

- 1日目** 新大阪(9:00発) = 【仁和寺】 =
= 【京都市内(昼食)】 = 【三井寺・琵琶湖疏水】 =
しょうざんリゾート京都
= 【佐川美術館】 = GR近江舞子(泊)
- 2日目** GR近江舞子 = 今津港 ~ 【海津大崎クルーズ】 ~
日本のさくら名所100選 里山のカタクリ園
~ 海津大崎(散策) ~ 今津港 = 【マキノビックランド】 =
= 【長浜市内(昼食)】 = 【豊公園・長浜城歴史資料館】 =
鯖寿司・琵琶ます・鵜飼など郷土料理 = GR三方五湖(泊)
- 3日目** GR三方五湖 = 【道の駅はまびより】 =
= 【日本海さかな街】 = 【金崎宮】 =
お肉鍋 海の幸お買い物 「花換え」と恋の宮
= 【彦根市内(昼食)】 = 【多賀大社】 =
= 大阪(17:00頃着)

●添乗員同行 ●食事回数:朝2回、昼3回、夕2回 ●バス会社:伊豆箱根鉄道バス
お部屋タイプのご指定はできません。
※天候状況や交通規制等の都合により、行程内容に変更が生じる場合があります。
※天候により開花が前後する場合があります。

取消料について

■ツアー取消料(お一人様あたり)

契約解除日※	取消料
21日前	無料
20日~8日前	旅行代金の20%
7日~2日前	旅行代金の30%
旅行開始日の前日	旅行代金の40%
旅行開始日当日	旅行代金の50%
旅行開始後の解除または無連絡不参加	旅行代金の100%

■グランリゾートホテル取消料(お一人様あたり)

上記ツアー取消料とは別に、ホテル取消料が宿泊日前日より起算し2日前の16時より生じます。※旅行開始日前日からさかのぼって起算します。

詳しい旅行内容、旅行条件を記載した書面は、別途お送りします。

写真はイメージです

お申し込み

大倉クラブ&ホテルズ事業本部

0570-00-1955

【受付時間】平日9:00~18:00(土日祝除く)

旅行企画・実施/
株式会社HESTA大倉 グランリゾート
大阪府知事登録旅行業第2-1472号
総合旅行業務取扱管理者:窪田 一朗

ご予約時
にお伝え
ください

- 1 ツアー名「○○○○○の旅」
- 2 会員番号
- 3 参加者全員の氏名、性別、年齢、生年月日、住所、携帯電話の番号

未来の音楽家を応援し隊!

HESTA音楽祭

若き音楽家を一緒に応援しましょう!

回を重ねて多くのみなさまにご参加いただいております「HESTA音楽祭」。美しい調べをぜひいっしょにお楽しみいただき、若手音楽家にエールを送ってください。

第7回 2月9日(日)

オーボエ・ヴィオラ・ピアノのトリオ

* 出演者 *

水田 暖乃・三井 梨愛・浅野 美月

*

プリンセス有馬 16:30~

第8回 3月26日(水)

ヴァイオリン・ヴィオラのデュオ

* 出演者 *

森田 麻友美・三井 梨愛

*

エレガント京都 17:00~

第9回 4月1日(火)

元オーケストラ所属
スペシャルゲスト賛助出演

* 出演者 *

スペシャルゲスト・三井 梨愛

*

プリンセス有馬 16:30~

三井 梨愛

Rie Mitsui



大阪府出身。5歳からピアノ、15歳から声楽を学ぶ。大阪府立夕陽丘高等学校音楽科在学中にヴィオラに出会う。相愛大学音楽学部卒業。これまでにヴィオラを坂口雅秀、山本由美子、竹内晴夫の各氏に師事。2023年、堺・チェコ文化交流事業プラガカメラータにてヤン・ニクリン氏に公開レッスンを受ける。現在は関西を中心に演奏活動を行なっている。

浅野美月

Mizuki Asano



第41回全日本ジュニアクラシック音楽コンクール大学生部門第3位。2023年度公益財団法人山岡トロイメライ音楽財団奨学生。2024年から堺市新進アーティストとして活動中。これまでに高田陽子、中村太紀、岡本麻子、上野真の各氏に師事。大阪教育大学教育学部教育協働学科芸術表現専攻音楽表現コース卒業。現在、京都市立芸術大学大学院音楽研究科修士課程1年在籍中。

水田 暖乃

Haruno Mizuta



兵庫県宝塚市出身。第26回ブルクハルト国際音楽コンクール管楽器部門奨励賞受賞。第9回木管楽器コンクール準優秀賞受賞。第25回万里の長城杯国際音楽コンクール大学生の部管楽器部門第一位及び審査委員長賞受賞。第12回関西の音楽大学オーケストラ・フェスティバルにてベートーヴェン交響曲第9番二短調作品125「合唱付き」の首席オーボエ奏者に選ばれ演奏を務める。2023年度山岡トロイメライ音楽財団奨学生。現在、オーボエを清水明氏、池田昭子氏、多田敦美氏の各氏に師事。

森田 麻友美

Mayumi Morita



相愛大学音楽学部音楽学科管弦打楽器専攻を卒業。卒業演奏会に出演。第4回みおつくし音楽祭クラシックコンクール弦楽器中学生の部3位銅賞受賞。第27、28回日本クラシック音楽コンクール全国大会出場。奈良県立ジュニアオーケストラにて6年間コンサートミストレスを務める。紀の国和歌山文化祭2021オーケストラの祭典に参加。第50回和歌山県新人演奏会出場。これまでにヴァイオリンを畑中真美氏、梅沢和人氏、大谷玲子氏に師事。

★ ヴィオラとピアノで奏でるドイツ音楽の饗宴

ピアノ&ヴィオラ デュオコンサート ★ ピアノ 菅野市子 ★ ヴィオラ 三井梨愛

と き 2025年2月28日(金) 開場18:30 開演19:00 ●前売 ¥2,500 ●当日 ¥3,000

と ころ エル・おおさか(大阪府立労働センター地下1階)

プチ・エル

〒540-0031 大阪市中央区北浜東3-14

●お申し込み・詳細はQRコードまたは下記問い合わせ先から

rieviola.ichikopiano.musica@gmail.com(三井・菅野)

080-5711-1505(菅野)



おしゃれカフェのあったかメニュー

Albergo Caffè Michelangelo

アルベルゴ カフェ ミケランジェロは、おかげさまで1周年を迎えることができました。ありがとうございます。



とっておきのワインもご用意しています!

あったかメニューご紹介

- ①メカジキのソテー 2,500円(税込)
メカジキをドライトマトやフレッシュトマトを白ワインで煮詰め、ケッパーの酸味を加えたさっぱりした味付け。
- ②近江牛ネック肉のベポーゾ 2,200円(税込)
ネック肉を赤ワインに1日浸し、フンドヴォーや野菜で7時間煮込み、とても柔らかいです。
- ③A5ランク100%近江牛ハンバーグ 2,500円(税込)
近江牛を使用した、てこねハンバーグです。玉子は使用せず、肉汁を閉じ込める為に豚脂を巻いているのが特徴です。デミグラスソースは赤ワインでしっかり煮詰めたソースです。
- ④牛ロースのビステッカ(バスサミソース添え) 3,700円(税込)
牧草のみで育った牛ロース、臭みの無いのが特徴です。塩コショウのみでシンプルな味付けですが、甘味豊かな有機バルサミソースを添えていますのでお好みでおかけください。
- ⑤南丹波鶏もも肉の香草焼き 1,800円(税込)
モチモチとした食感が特徴の南丹波の鶏ももをオープンでローストした料理で、数種類のハーブがとてもよい香りが特徴です。



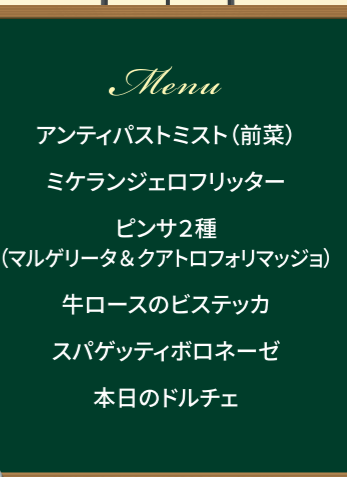
歓送迎会、ご卒業・ご入学・就職お祝いに パーティープラン

お一人様 ¥4,000(税込) 2時間制 3名様より(要予約)

1周年を記念して、シェフおすすめの冬メニューが新たに登場! 人気のピンサはもちろん、ビステッカ(ステーキ)やポロネーゼなど、冬を味わうあたたかなごちそうメニューを集めました。ご家族、ご友人での楽しいお集まりに、ぜひご利用ください。



室内約80席、屋外(路面テラス席)約20席のナチュラルでリラックスできる空間。



アルベルゴ カフェ・ミケランジェロ <https://albergocafe-m.com>

大阪市浪速区難波中2丁目11番50号(なんばパークス南側・セントラグラントホテル大阪1階)

●南海電鉄なんば駅より徒歩4分、御堂筋線なんば駅より徒歩8分

●Open 11:00~21:00(ラストオーダー20:30)

ご予約・お問い合わせ TEL06-4308-5478

! ザグランリゾートの会員様である旨をお申し出いただくと幸いです



大倉クラブ&ホテルズ 主催

ゴルフコンペ

大倉クラブ&ホテルズ厳選!
関西屈指のゴルフコースで、
ワンランク上のプレーをお楽しみください。

参加費

会員様3,300円
ゲスト様5,500円
プレーフィ・ゴルフ場利用税等別
サービス料別

募集人員

80名

**ココが
楽しい!**

- おひとり様でもお気軽に
- お友達同士で楽しくラウンド
- アットホームな雰囲気
- ホテルで夕食を取りながらゴルフ談義

Schedule

- 2/18 (火) チェリーヒルズゴルフクラブ
- 3/11 (火) 小野東洋ゴルフ倶楽部
- 4/15 (火) 美奈木ゴルフ倶楽部
- 5/14 (水) よみうりカントリークラブ

お問い合わせ: プリンセス有馬 TEL.078-904-1566

大倉クラブ&ホテルズ

使いやすい
わかりやすい

ゴルフコンペ LINE公式アカウント はじめました!



こちらから!

お友達登録をいただくことで、毎月のゴルフコンペのご案内配信、エントリーが可能。またゴルフコンペの際にご利用いただけるお得なクーポン配信も検討中。ゴルフを愛する皆様と一緒に楽しい時間を過ごせますよう、新たな提案をして参ります。

ザグランリゾートで あいましょう♪

会員様が集い、会員様が繋がり、会員様が互いに楽しむ。このイベントに来ればあの方に出会える。
2月はザグランリゾート天の橋立での開催です。

2月16日(日)

ザグランリゾート
天の橋立

●サロンドーナ
「自然と心のふれあい」
天橋立の美しい自然を感じながら、心豊かに過ごしていただくひととき



●夕食会テーマ
「天橋立の味覚祭」
地元の新鮮な魚介類や野菜を使用した料理を楽しむ

- 前菜 珍味3種盛り(へしこ砵巻・あんこう塩辛・マグロ酒盗)
- 椀物 丹後カキ豆腐丸仕立
- 造り 鯛・ずわい蟹氷締め
- 揚物 蟹磯部揚げ・ふきのとう・うど
- 強肴 鯛しゃぶ鍋
- 食事 煎り豆ご飯 香の物3種 赤出汁
- 水物 丹後産 季節のデザート



recreation

料理長による、7~8kgの^{ぶり}鯛の解体実演
鯛しゃぶ・握り寿司でご提供いたします。たくさん召し上がってください!

ご参加 自由
参加費 無料

第32回
京都で
あいましょう
イベント報告
12月15日(日)

第32回京都であいましょうを開催いたしました。今回は夕食会の前にラウンジに集まってお楽しみいただきクリスマスパーティを開催!カラオケで盛り上がるはずが、皆様が遠慮しあって1番手の歌い手が決まらず、話に花が咲くという交流イベントらしい和やかな雰囲気のクリスマスパーティとなりました。そして夕食会では、冬の味覚の王様である「蟹」を主役にした特別な献立「石露会席」をご用意。ご参加いただきました会員様から「料理が美味しかった」とご好評をいただきました。




「プラチナ会員」のご案内



オーナー

今なら会員カードを増やせるチャンス!

プラチナサポナー

アネックス

プラチナ会員 登録キャンペーン

プラチナ会員は
募集口数に達し次第、
終了させていただきます。

※会員種別により
カード発行可能枚数が異なります。

- 例えば大人5名様でご利用の場合

宿泊料金(例)	平日 1泊2食付き 15,730円(税込) × 5名 = 78,650円(税込)
	平日 素泊まり(5名2部屋利用時) = 30,250円(税込)

◆資格要件

下記3項目すべてに当てはまる方が対象

- 70歳以上で会員権を所有されている会員様(現在の代表者様年齢)
- お子様やお孫様に名義変更をされる会員様
- 10年以上個人名義で会員権を所有で、継続利用される会員様※

※ご好評につき『10年以上所有』に関して条件緩和を致しました。


①会員権を切替された会員様	切替前からの所有期間に
②祖父母・父母より名義変更をされた会員様	変更前からの所有期間に
③法人→個人に名称を変更された会員様	変更前からの所有期間に

●会員種別により、諸条件がございますので、まずはお気軽にお問い合わせください。

◆メリット

- プラチナ会員登録手数料無料
- 名義変更手数料無料
(別途登記費用・印紙代が必要となる場合あり)
- 現在の会員カード枚数に
プラチナ会員カードの追加ができます
- プラチナ会員様は
従来のカードと同条件でご利用可能です
- 親御様世代とお子様世代共に、
お得に幅広くご利用いただけます
- 年会費は従来通りのままでご利用いただけます
- 会報誌「GranTimes」は2世帯ともにお届けいたします

プラチナ会員登録のお問い合わせ先

 **0570-00-1955** 受付時間/平日10:00~18:00

健康に減量旅行 心もカラダもスッキリ〈白浜ファスティングプラン〉

適度な運動を行いながらアクティブに断食を!



初めてのファスティングなら、私にお任せください!
 長年に渡るファスティング経験と運動指導により、安全で楽しい時間を提供します!
 空腹でしんどい時でも、楽しく運動して、みんなで時間を共有する事で、あっという間に時間は過ぎていきます!
 皆様の体調を管理しながら、適切な運動と休息をコントロールいたします!
 ※ファスティングとは、一定期間食事を絶つことで体内の老廃物を排出し、代謝を改善するというものです。

藤田 修一氏
経歴

- ・日本ゴルフ協会ナショナルチーム コンディショニング指導2年
- ・国際姿勢協会 元エグゼクティブアドバイザー
- ・オリンピック出場選手 数名の指導歴
- ・元某フィットネスクラブスーパーバイザー ・健康運動指導士 ・トレーニング指導歴25年

本来は6日間のプログラムですがお手軽にスタートできる3泊4日のライトプランをご用意いたしました!!

- 日程 / 2025年3月4日(火)~7日(金) 3泊4日
- 内容 / 短期集中ライトプラン
- 料金 / 通常158,950円を ▶ 会員様特別価格 **138,000円** (税・サ込)

一般的によく行われる断食は、食事を断つことにより、普段は消化に使われているエネルギーを排泄に傾けることで、体内の余分な老廃物や宿便などを排泄されることでのデトックス効果を目的に、ゆっくり温泉などにつかりながらリラックスして過ごすものが多いですが、スピードファストは、デトックス効果だけを目的に行うものではなく、適度な運動を行いながらアクティブに断食を行うことで、体脂肪の燃焼も効率良く同時に行うことを目的としています。

その為、通常の断食よりも体重の減少だけでなく体脂肪の減少も多く見込むことが可能です。日頃の暴飲暴食による胃腸のダメージを回復されるだけでなく、運度による心肺持久力や筋肉の細胞の新陳代謝の促進など、新しい身体へと変化するスタートとすることができます。

こんな方にオススメ



- ✓ 初めて挑戦したい方
- ✓ 肌荒れが気になっている方
- ✓ 普段運動をしていない方
- ✓ 長期の休みをとることが難しい方
- ✓ ストレス発散したい方
- ✓ 禁煙・禁酒にも最適!



SCHEDULE

◎ファスティングスケジュール

- 3/4 1日目**
 13時 : 集合・ガイダンス
 15時 : チェックイン
 15時半 : ストレッチ、体幹トレーニングなど
 17時半 : お風呂
 19時 : 順に整体メンテナンス
- 3/5 2日目**
 11時 : ヨガ、体幹トレーニングなど
 13時 : テニス
 16時半 : 姿勢、立ち方、歩き方
 17時半 : お風呂
 19時 : 順に整体メンテナンス
- 3/6 3日目**
 9時 : 特製スムージー
 11時 : ヨガ、体幹トレーニングなど
 13時 : ウォーキング
 16時半 : 呼吸法、メディテーション
 17時半 : お風呂
 18時半 : 回復食(湯豆腐、お味噌汁)
 19時半 : 順に整体メンテナンス
- 3/7 4日目**
 9時 : 回復食(5分粥、紀州南高梅の梅干し、お味噌汁)
 10時 : 解散

OKURAギフトカード 特別販売のご案内

この度、5,000円のOKURAギフトカードを特典付きで販売させていただきます。昨年度も大変ご好評をいただき、本年度は少し早めにご案内をする運びとなりました。

今回やむを得ず宿泊料、及び年会費・管理費の改定を行いますが、少しでも会員様に還元をする為に今後も企業努力を続けて参ります。何卒よろしくお願い申し上げます。

<p>OKURA ギフトカード 10万円セット (11万円分) お渡しします</p> <p>10,000円分プレゼント!</p>	<p>OKURA ギフトカード 20万円セット (23万円分) お渡しします</p> <p>30,000円分プレゼント!</p>	<p>OKURA ギフトカード 30万円セット (35万円分) お渡しします</p> <p>50,000円分プレゼント!</p>
--	--	--

販売期間

2025年 **1月16日(木)~**
2025年 **3月31日(月)まで**

※2025年3月31日(月)までにご入金が必要となります。

ご利用対象

**大倉グループ
商品・サービス**

※リフォーム等 一つの商品に対して、利用上限は100万円です。
 ※年会費・管理費等のお支払い、HESTA LIFEオンラインストアなど、対象外の商品もございます。予めご了承ください。
 ※OKURAギフトカードは提携ホテルではご利用いただけません。

※OKURAギフトカードの有効期間は2025年4月1日~2027年3月31日までとさせていただきます。

ご購入方法

- お電話もしくはザ グラン リゾートホテルのフロントにてお申し込みください。
- 指定の振込先にご入金をお願いします。
お振込先
三井住友銀行 南森町支店 普通622717
株式会社HESTA大倉
振込手数料はお客様にてご負担いただきますようお願いいたします
- OKURAギフトカードの到着をお待ちください。2025年2月より順次発送

※ご入金はお振込みのみとさせていただきます。予めご了承ください。

大倉クラブ&ホテルズ事業本部 TEL0570-00-1955

HESTA HEALTHCARE

HESTAヘルスケアの取り組み

詳しくはこちら▶



日々の健康管理で未病対策。自宅からスマホやタブレットで医師に相談も。

遠隔診断システムで早期診断

クラウド上の電子カルテと身体データで日々の健康状態を計測&分析。不安なときはすぐにご自宅で相談することが可能です。



暮らしのデータをクラウド蓄積

睡眠時の心拍数、血圧、血中酸素などさまざまな暮らしのデータをクラウド上に蓄積して分析することで、日々の健康管理をサポートします。



健康で長生き!

最期まで家族と一緒に笑って暮らせる理想の「家」。

家と医療を直結!ご自宅で健康チェックができる「HESTA デジタルヘルスケア」が2022年8月下旬よりサービス開始しました。日々の健康管理だけでなく、気になることがあれば自宅から遠隔診療を受けられ、未病対策もできる住まいづくりに取り組んでいます。



この度、テクノロジーの力で早期発見、予防医療を実現し、意識しなくても健康でいられる世界づくりを目指すUbie株式会社様のビジョンに賛同し、会員の皆様にご紹介いたします。

現役医師たちが開発した、無料で利用できる症状検索エンジンアプリ「ユビー」。

症状検索エンジン「ユビー」は生活者の適切な医療へのかかり方をサポートする受診支援サービスです。いつでもどこでも気になる症状から、関連する病名と適切な受診先を調べることができます。かかりつけ医等地域の医療機関や、#7119等の救急車対応、厚生労働省等の公的な電話相談窓口への適切な受診行動を支援します。「Google Play ベスト オブ 2023」の「優れたAI部門」大賞を受賞し、2024年10月現在、月間1200万人以上の方が利用しています。



2020年のサービス提供開始以来、多くの方の適切な医療へのアクセスを支援しています



2024年5月より「マイナポータル連携」を開始 受診と処方箋の管理がユビー上で可能に



Ubie株式会社について

「テクノロジーで人々を適切な医療に案内する」をミッションに掲げ、医師とエンジニアが2017年5月に創業したヘルステックスタートアップです。AIをコア技術とし、症状から適切な医療へと案内する「ユビー」と、診療の質向上を支援する医療機関向けサービスパッケージ「ユビー-メディカルナビ」等を開発・提供。誰もが自分にあった医療にアクセスできる社会づくりを進めています。



(本社：東京都中央区、共同代表取締役：阿部吉倫・久保恒太)

アゼルバイジャンで開催されたCOP29に鬼塚社長が参加しました。

COP29とは...

「締約国会議 (Conference of the Parties)」の略で、条約を結んだ国々(締約国)による会議を広く意味します。代表的なものが、「国連気候変動枠組条約 (UNFCCC)」を結んだ国や地域が参加する国連気候変動枠組条約締約国会議 (COP29) で、大気中の温室効果ガスの濃度の安定化を究極的な目標としていて、COP29では、目標実現のための国際的なルールづくりが行われています。



HESTA大倉 代表取締役社長 鬼塚 友章

東京大学 未来ビジョン研究センター教授 高村 ゆかり氏

太陽光で電カコスト削減。COP29、企業に脱炭素促す。

気候変動に対応すべく世界の国・地域がアゼルバイジャンのバクーに集い、地球温暖化対策の国際ルールについて協議した第29回国連気候変動枠組条約締約国会議 (COP29) に、当社社長の鬼塚友章も会場を訪れました。また、2024年夏より販売開始した「曲がる! 軽い! 薄い!」太陽光パネル「HESTAソーラー」で実現する脱炭素に向けた積極的な取り組みやこれからの企業の在りかたなどについて、環境問題に詳しい東京大学 未来ビジョン研究センターの高村ゆかり教授と話し合いもおこなわれ、日本経済新聞で紹介されました。

街中に「発電所」を。いま、取り組むべきこと

持続可能な社会を構築するためには、再生エネルギーの可能性を更に広げる必要があります。「曲がる! 軽い! 薄い!」特徴を持つHESTAソーラーは、環境に優しく、災害に強く、住宅等の耐震性を損なわず、壁面や湾曲面にも施工でき、街中の多くの場所を「発電所」にすることができます。「電気代をよりお得に」という視点だけでなく、気候変動問題への対策、災害時の避難所設置や事業継続活動への対応にもお役に立ちたい。それが弊社社員全員の思いです。※HESTAソーラーの3つの保証に関する諸条件についてはお問合わせください。



株式会社HESTA大倉 代表取締役社長 鬼塚 友章

いまお使いのソーラーパネルにも貼ることができ、廃棄を減らせます。選ばれています!

※貼り付けには諸条件があります。

曲がる! 軽い! 薄い! 次世代太陽光パネル HESTAソーラー

重さ3.3kg^{※1}、最大80%軽量化、厚さわずか3mm、ビス固定不要。^{※1}一般的な太陽光パネル(11~16.9kg/1m²)と比較

薄くて曲がる! 湾曲したカーポートにも

薄くて曲がるので、湾曲したカーポートの屋根にも設置可能。施工のしやすさも高く評価されています。

安心の3つの保証

- 出力保証 25年
- メーカー製品保証 12年
- 施工保証 20年

〇お問合わせは 0120-13-6058 (平日9:00~18:00)

創業60年余、住宅建設の実績を積んできた当社だからできる保証です。 ※HESTAソーラーの3つの保証には諸条件があります。詳しくはお問合わせください。

予約受付番号  **0570-00-1955** 行く ゴーゴー 大倉クラブ&ホテルズ事業本部
 〈受付時間〉9:00~18:00
 月~金曜日(土曜・日曜・祝日を除く)

ホテルでも宿泊ご予約を承っております

熱海	0557-81-3334	天の橋立	0772-27-1371	淡路島	0799-74-0200	ヴィラ・コンコルディア	0138-24-5300	
伊豆	0557-22-0022	京都	075-451-1600	赤穂	0791-48-0077	ヴィラ・リュウセイ	0599-65-7778	
軽井沢	0267-42-8300	城崎	0796-28-3205	HESTA箱根	0460-84-7133			
プリンセス 富士河口湖	0555-72-3711	白浜	0739-43-2351			志摩ベイサイドテラス※	0599-43-7222	
三方五湖	0770-32-1516	有馬	078-904-1566	提携ホテル		●ご予約は直接ホテルにご予約をお願いします。	カヌチャリゾート沖縄	0980-55-8484
近江舞子	077-596-0377	有馬	078-904-1661			●ご予約はザ グラン リゾートのホームページからお願いします。		

予約受付開始日

会員種別	ご利用ホテル	軽井沢・熱海 白浜・伊豆	京都	淡路島	プリンセス有馬	プリンセス 富士河口湖	近江舞子	GRホテル	
GR会員	A・AJ・AS・B・E・H・HJ・K・ KJ・KS・R・RS MJ	6か月前の同日					6か月前の同日		
軽井沢・熱海 白浜・伊豆会員	CK・CF・CC・CA・DF・ DC・DA・EF・EC・EA・ EB・FF・FC・FA・FB	7か月前の同日	6か月前の同日					7か月前の同日	
京都会員	PF・PC・PA	6か月前の同日	7か月前の同日	6か月前の同日					
淡路島会員	QF・QC・QA	6か月前の同日		7か月前の同日	6か月前の同日				
プリンセス有馬会員	GF・GC・GA・GB	6か月前の同日			7か月前の同日	6か月前の同日	6か月前の同日		
ポート会員	GJ・PJ・QJ	※1 6か月前の同日(所有ホテルは7か月前(特別期間は6か月前)の同日)							
プリンセス 富士河口湖会員	LF・LC	7か月前の同日	6か月前の同日				7か月前の同日		
オーナーズ会員 (富士河口湖 ポート会員)	LJ	7か月前の同日 ※1(特別期間は 6か月前)	6か月前の同日			7か月前の同日 ※1(特別期間は 6か月前)			
法人	TH・THR・TM・RTM・TMK	※2 6か月前(特別期間は2か月前)の同日							

※1=プリンセス有馬ポート(GJ)・京都ポート(PJ)・淡路島ポート(QJ)・オーナーズ会員(LJ)の特別期間の所有ホテルの予約は6か月前の同日から受付となります。受付日に関しては特定日を設ける場合がございます。
 ※2=TH・THR・TM・RTM・TMK会員の特別期間の予約受付は2か月前の同日から受付となります。受付日に関しては特定日を設ける場合がございます。
 軽井沢の夏季期間・特別期間の予約は、軽井沢以外の会員様は6か月前から予約開始となります。
 ※特別期間の予約受付に関しましては、次ページでご案内しております。

ホテル休館日 HPでホテルの空き情報をご確認いただけます。 ザ グラン リゾートのホームページ <http://www.granresort.jp>

ホテル名	2月	3月	4月	5月	ホテル名	2月	3月	4月	5月
プリンセス 富士河口湖	3(月)~6(木)	10(月)~13(木)	14(月)~17(木)	12(月)~15(木)	GRE白浜	3(月)~6(木)	10(月)~13(木)	21(月)~24(木)	26(月)~29(木)
GRE軽井沢	17(月)~20(木)	10(月)~13(木)	7(月)~10(木)	12(月)~15(木)	GRE淡路島	10(月)~13(木)	17(月)~20(木)	7(月)~10(木)	12(月)~15(木)
GRE熱海	17(月)~20(木)	10(月)~13(木)	14(月)~17(木)	19(月)~22(木)	プリンセス有馬	25(火)~28(金)	—	21(月)~24(木)	19(月)~22(木)
GR三方五湖	10(月)~13(木)	10(月)~13(木)	21(月)~24(木)	26(月)~29(木)	GR有馬	10(月)~13(木)	3(月)~6(木)	14(月)~17(木)	6(火)~9(金)
GR天の橋立	17(月)~20(木)	3(月)~6(木)	14(月)~17(木)	19(月)~22(木)	HESTA箱根	25(火)~28(金)	17(月)~20(木)	21(月)~24(木)	26(月)~29(木)
GR城崎	3(月)~6(木)	17(月)~19(水)	7(月)~11(金)	12(月)~15(木)	GRE伊豆 GR赤穂	メンテナンス・リニューアルにつき、 新規のご予約を停止させていただきます。			
GR近江舞子	17(月)~20(木)	3(月)~6(木)	21(月)~24(木)	13(火)~16(金)		*GR和歌の浦は、設備不良と原因調査のため当面の間休館させていただきます。 *休館日は変更になることがあります。			
GRE京都	4(火)~7(金)	10(月)~13(木)	14(月)~17(木)	26(月)~29(木)					

■事業本部受付時間外のご予約お申し込み・変更・キャンセルについて
 ホテルにおきましても予約状況のご案内や各ホテルごとのご予約のお申し込み・変更・キャンセルを受付させていただいておりますので、事業本部受付時間外もホテルまでお気軽にお電話ください。

■会員証・利用券ご提示のお願い
 健全なクラブ運営のため、チェックイン時に会員証・利用券のご提示をお願いしております。今後とも、安心・安全で親しみの持てるクラブ運営を目指して参りますので、どうぞご協力いただきますようご案内申し上げます。

■OTA (on-line travel agent) による客室提供について
 大倉クラブ&ホテルズでは、空室の有効活用および新規会員様募集を目的としてOTAによる客室提供を行っております。大倉クラブ&ホテルズの魅力をご存じでない方に体験宿泊していただくことで、会員入会の機会を提供しております。また、会員様のご迷惑にならない範囲で空室を有効的に活用し、ホテルの活性化と雇用創出を図り、会員様へのサービスの向上を目指しております。また、直前割引プランや短い滞在時間を設定したプランとして値段を変更して販売することがあります。引き続き会員の皆様のご理解とご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。

本誌掲載の内容は新型コロナウイルスの影響のため、イベントの中止・延期や臨時休館をいただく場合がございます。詳しくは各施設または大倉クラブ&ホテルズ事業本部までお問い合わせください。

ホームページのご案内
 株式会社HESTA大倉のホームページ
<http://okura.co.jp/renewal/>

ザ グラン リゾートのホームページ
<https://www.granresort.jp>

ご利用料金・キャンセル料金についてはこちら

特別期間のご案内 ヴィラ・リュウセイ、ヴィラ・コンコルディアおよび提携ホテルは別規定になります

■ゴールデンウィーク特別期間 / 2025年5月3日(土)~5日(月)泊 ■お盆特別期間 / 2025年8月9日(土)~16日(土)泊

GRE 白浜 花火大会予定日のご予約について

■対象日: 7月30日(水)・8月10日(日)
 ■申し込み受付開始日:
 2月12日(水)~ 白浜・軽井沢・熱海・伊豆・富士河口湖の会員様のみ
 3月12日(水)~ すべての会員様
 ※部屋数制限解除は同日の2か月前 ※お食事は、おすすめ・特撰・極みからお選びください。

新料金表 (消費税込・サービス料込)

1泊2食付き料金(お一人様) (単位:円)

会員種別	和み	おすすめ	特撰	極み	
オーナー・サブオーナー・アネックス プラチナオーナー・プラチナサブオーナー メンバー・サブメンバー・ローズメンバー プラチナメンバー・プラチナサブメンバー	平日	15,730	19,360	22,990	26,620
	土曜連休/GW/お盆	18,150	21,780	25,410	29,040
	年末年始	20,570	24,200	27,830	31,460
ロイヤル・グローバル・カンパニー 同伴者(会員が同行の場合)	平日	17,545	21,175	24,805	28,435
	土曜連休/GW/お盆	19,965	23,595	27,225	30,855
	年末年始	22,385	26,015	29,645	33,275
TH・TM・TMK・RTM	平日	18,150	21,780	25,410	29,040
	土曜連休/GW/お盆	20,570	24,200	27,830	31,460
	年末年始	22,990	26,620	30,250	33,880
THR	平日	19,360	22,990	26,620	30,250
	土曜連休/GW/お盆	21,780	25,410	29,040	32,670
	年末年始	24,200	27,830	31,460	35,090
ゲスト(会員が同行しない場合)	平日	20,570	24,200	27,830	31,460
	土曜連休/GW/お盆	22,990	26,620	30,250	33,880
	年末年始	25,410	29,040	32,670	36,300

【お一人様1部屋利用の場合】
 上記料金+一人部屋追加料金1,210円 ※会員カードを所有されている会員が同行の場合は口数分のみ免除

【プリンセス有馬の鉄板焼きコース】
 ●活けオマール海老と活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース(特撰+13,310円)
 ●伊勢海老 活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース(特撰+7,260円)
 ●活け鮑付きくまもと黒毛和牛和王ステーキコース(特撰+3,630円)
 ●くまもと黒毛和牛和王ステーキコース(特撰コース料金) 肉の種類:フィレとサーロイン2種固定 ※フィレ1種をご希望の場合は+1,210円
 ●ジュニアプラン・キッズプランご注文のお子様はテーブル席案内(お子様が鉄板コースご注文の場合はカウンター可)

HESTA箱根
 ご利用料金はこちら



素泊まり料金 (1室あたり) (単位:円)

会員種別	1名1室	2名1室	3名1室	
オーナー・サブオーナー・アネックス プラチナオーナー・プラチナサブオーナー メンバー・サブメンバー・ローズメンバー プラチナメンバー・プラチナサブメンバー	平日	10,285	12,705	17,545
	土曜連休/GW/お盆/年末年始	11,495	15,125	21,175
	平日	11,495	13,915	18,755
ロイヤル・グローバル・カンパニー TH・TM・TMK・RTM 同伴者(会員が同行する場合)	平日	12,705	16,335	22,385
	土曜連休/GW/お盆/年末年始	12,705	16,335	22,385
	平日	12,100	14,520	19,360
THR	平日	12,100	14,520	19,360
	土曜連休/GW/お盆/年末年始	13,310	16,940	22,990
	平日	12,705	15,125	19,965
ゲスト(会員が同行しない場合)	平日	12,705	15,125	19,965
	土曜連休/GW/お盆/年末年始	13,915	17,545	23,595
	平日	12,705	15,125	19,965

※1室3名以上のご利用 / 追加1名につき、平日+4,840円、土曜連休+6,050円 ※朝食 / 大人2,420円 小学生・幼児1,210円 ※小学生は人数に含まず(添い寝不可)

子供料金 (単位:円)

プラン	1泊2食(寝具付)	1泊2食(寝具なし)
ジュニアプラン(小学生対象)	9,680	7,865
キッズプラン(幼児対象)	3,025	4,840

【1泊2食付き・素泊まり 共通のご案内】
 ◎土曜連休料金について
 プリンセス有馬、GR有馬、淡路島、京都、白浜、近江舞子、プリンセス富士河口湖は通年、軽井沢(夏季)、カニシーズン(11月9日~3月29日) 城崎・天の橋立・三方五湖、8月16日京都に宿泊の場合は土曜連休料金が生じます。



LINE公式アカウント お友だち募集中!

今すぐ/
友だち追加



豪華商品が当たる!

HESTAつながろう キャンペーン開催中

応募期間: 2025年2月1日(土) ~ 3月15日(土)

※抽選商品は一例です

1組2名様



Villa Ryusei ペア宿泊券

5組10名様



グランリゾート ペア宿泊券

HESTA LIFE人気商品

2名様



熊本県産和牛・TOKYO X
食べ比べセット

2名様



坂越産カキ
ギフトセット

10名様



HESTA
V BLOCK SPRAY

キャンペーン応募方法

- 1 公式LINEアカウント「HESTA大倉グループ」を、友達追加
- 2 届いたメッセージの案内に沿って、アンケートにお答えください
- 3 最後に、希望賞品を選択して応募完了!

すでにお友だち登録済みの方は画面下のメニューからご応募ください

CHECK/
キャンペーン
応募サイトは
こちら



HESTA大倉グループのお得な情報配信中!!