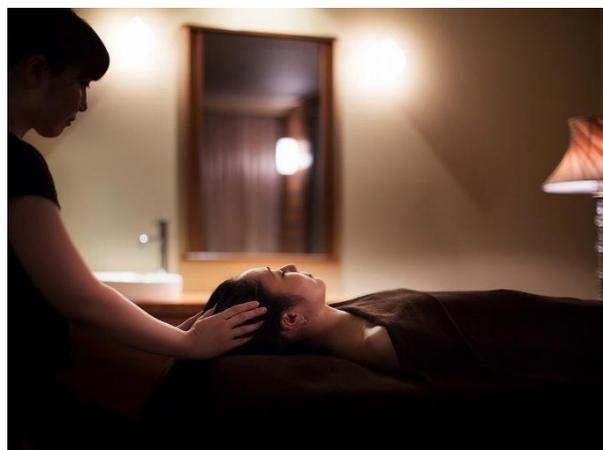


2018年10月
 吉祥CAREN

アルガンオイル・ヘッドスパ&リンクルケア

秋のエステと相模湾が一望の天然温泉で癒しの旅を



吉祥CAREN（静岡県東伊豆町 総支配人：松田文雄）では、「吉祥スパ」秋のシーズンエステ付きプランを発売いたしました。夏の強い紫外線、デスクワークやスマートフォンでお疲れ気味の方、「眼精疲労」「肩こり」「頭痛」などのストレスでお悩みの方におすすめのエステ「アルガンヘッド&リンクルケア」でリラックス。エステと自家源泉掛け流しの天然温泉で癒しの旅をお過ごしください。

■秋のシーズンエステ付き宿泊プラン

【期 間】2018年10月1日～11月30日

【料 金】御一泊夕・朝食付き／お一人様 26,500円(4名様1室)～、27,500円(3名)～、
 29,500円(2名1室)～ *相模湾に昇る朝日とムーンロードを望む和室
 *チェックイン14時/チェックアウト11時 *税込・入湯税150円別、休前日5,000円～UP

【食 事】夕食/フレンチ懐石 朝食/和食膳または鉄板ブレイクファースト

【特 典】・吉祥スパにて秋のシーズンエステ体験「アルガンヘッド&リンクルケア」60分
 ・夕食時ポリフェノールたっぷり赤ワイン1杯

【その他】アフタヌーンティーご招待(14～15時半)、夕方の湯上りビール、朝のトコロテン、色浴衣&ズボン式パジャマ、ロビーラウンジにて珈琲&紅茶サービス etc.

◆「アルガンヘッド&リンクルケア」60分 (吉祥スパ14:00～23:00)

STEP1：アルガンヘッドオイルマッサージ(頭皮)

夏の紫外線を浴びたダメージヘアと凝り固まった頭皮を優しく解きほぐします。

STEP2：リンクルマッサージ(目元)

たるみや小じわにダイレクトに潤いとハリを与えると共に眼精疲労を解消。

STEP3：デコルテマッサージ(デコルテ、首、肩、肩甲骨まわり)

リンパマッサージで老廃物を排出しスッキリリフレッシュ。

＜本件に関するお問い合わせ先＞ 「吉祥CAREN」「つるや吉祥亭」 企画広報：清水志保子
 TEL：0557-23-1212・FAX：0557-23-1706 E-mail：tsuruyapr@hpd-c.co.jp
 株H.P.D.コーポレーション 本社ホテル事業本部 企画広報：大島・白山・谷川・倉本
 ＜お客様からのお問い合わせ先＞ 「吉祥CAREN」 kissho-careen.com
 〒413-0302 静岡県賀茂郡東伊豆町北川温泉 TEL：0557-23-1213

《吉祥CAREN オススメの過ごし方》

◆インフィニティ温泉に浸かり、心身ともにリラックス

豊富な湯量を誇る2本の自家源泉かけ流しの湯は、館内の7ヶ所と姉妹館「つるや吉祥亭」の温泉大浴場やジェットバス、貸切風呂、足湯、波打ち際の公共露天「黒根岩呂」と合わせて、18の湯処にてご満喫いただけます。全ての湯処にバスタオル、化粧水などアメニティ類を完備。湯上りサロンには、冷茶やスポーツドリンク、朝夕には伊豆名産の冷たいトコロテンをご用意しています。



◆海を眺めながら優雅にアフタヌーンティー

シェフが目の前で焼き上げる焼き立てパンケーキ、キレイになるティーで午後のティータイム。美肌成分を多く含むホエイを混ぜ込んだパンケーキと伊豆ぐり茶や、やまももジュースなど選べるキレイになるティーで、優雅なひとときをお過ごしください。(鉄板焼「青竹」14:00～15:30)



◆吉祥スパで、身体の凝りやむくみをリセット

「吉祥スパ」 14:00～23:00 (受付 23:00迄) 広さ 300㎡ (トリートメントルーム4室、アージュンルーム2室、リラクゼーションサロン6席) 目の前が海という北川温泉の恵まれた立地条件を生かした「吉祥スパ」は、温暖な海辺の気候と海水・海泥・海藻など海の恵みを享受するタラソセラピー、伊豆大島産椿オイル、ぐり茶に癒されるご当地トリートメントが好評です。さらに天然温泉と美食との相乗効果も狙う本格的なスパ施設です。



◆快適な眠りへ誘う、吉祥オリジナルアメニティ

選べる浴衣は、女性(4種)、男性(2種)よりお好みを。女性には当館コンセプトの椿をデザインしたオリジナル色浴衣もご用意。また安心してお休みいただけるよう、ズボン式パジャマを入室しており、ご年配の方や妊婦様に好評です。その他、伊豆高原南大室窯のオリジナルアロマポットとアロマオイル1種(桜)、ミネラルウォーター2ℓ、伊豆ぐり茶やハーブティーも客室に完備しています。



◆極上朝食でお目覚めの気分爽快♪

旅の醍醐味、ご朝食は鉄板朝食と和食膳よりチョイス。鉄板朝食ではパンケーキやフレンチトースト、お好みの卵料理、明日葉や山葵のオリジナルソーセージを、シェフが目の前で焼き上げます。和食膳では小鉢や地魚造り、香ばしい鰯干物、桜海老出汁巻、茶粥など料理長の丁寧な献立が彩ります。素敵な旅を締めくくる、非日常のおもてなしをお愉しみください。



以上