

THE CLUB

MEMBER'S MAGAZINE 2025年 10・11月号

創業50周年記念特別企画

入会年歴割引実施中

特集 時期別にみる 日光の紅葉名所巡り



おかげさまで
ジャパン・トータル・クラブは
創業50周年を
迎えました

山中湖周辺の味覚を堪能する 特別な品々

料理長渾身の特撰コースのご案内(9月~11月)



山中湖周辺が色づく頃の特撰コースは驚きがいっぱいです。地元の旬の味覚を贅沢に盛り込んだ前菜に始まり、極盛りでは満月に見立てた月見豆腐が蓋を開けた瞬間に姿を現します。見た目のインパクトと共に、口を含むとウニの味が広がる意外性も。楽しみです。極め付けは焼肴。炎を上げて燃える紙が燃え尽きると、料理が目の前に現れるという驚きの演出で楽しませてくれます。

- 期間 9月~11月30日(日)
- 場所 レストラン「オベレック」
- 料金 1泊2食基本料金+7,700円(サービス料別)

※2名様(1部屋)よりあります。空室状況の3日前(土・日祝を含む)までには「料理長特撰コース」とお申し込みください。



鉄板焼 特撰コースのご案内 (~12月)

すべてのメニューに山梨県産食材を使用した鉄板焼の特撰コースです。甲州牛の鉄板焼きのほか、蜜月のソースを合わせた焼きしゃぶや、京野菜シーモンのクロックムッシュ風などユニークな料理も。地産地消にこだわった贅沢な味わいをご堪能ください。



- 期間 9月~12月31日(水)
- 場所 レストラン「オベレック」
- 料金 1泊2食基本料金+お一人様 7,700円(サービス料別)
- ※お食しコースは4,400円、海鮮コースは8,000円(共にサービス料別)

※2名様(1部屋)の3日前(土・日祝を含む)までにはお申し込みください。

食欲を満たす厳選逸品追加料理

甲州牛溶岩焼きプレート



山梨で育てられた黒毛和牛の中でもA4・5等級に格付けされた牛のみが「甲州牛」になります。柔らかく、まろやかで旨味のある味わいをぜひ。

- 料金
- 甲州牛サーロイン 80g 4,100円、120g 5,750円、
- 甲州牛フィレ 80g 4,900円、120g 6,950円
- (それぞれサービス料別)
- ※最低1800円までにお申し込みください。

甲州馬刺し



「甲州馬刺し」は山梨で長年親しまれてきた郷土を代表する味のひとつです。おろし生姜やおろしニンニクと一緒に醤油でお召し上がりください。歯ごたえのある独特な食感が魅力です。

- 料金: 2~3人前 2,530円、
- 1~2人前 1,320円
- (それぞれサービス料別)
- ※当日1800円までにお申し込みください。

朝食リニューアルいたしました

9月より朝食が一新。健康を意識した優しい料理をご提供します。メインには地元産のじゃぶじゃぶ鍋をご用意。朝霧高原レタスを用いて食感を際立たせ、爽やかなコンソメ風味の出汁が朝から食欲をそそります。



