

THE CLUB

MEMBER'S MAGAZINE 2025年 4・5月号

入会年歴割引スタート

創業50周年記念特別企画

ジャパン・トータル・クラブ 50年の歩み





ホテルジャパン下田リニューアルのご報告

昨年末、和食堂を中心により一新し、再スタートを切ったホテルジャパン下田。陽気も爽やかで旅には最適な季節、新たな空間で春の食事をお楽しみください。

寿司処「海舟」、木目が美しい一枚板のカウンターに

カウンターを一枚板に張り直し、椅子も新調。より格調高い空間へと変貌を遂げました。隠れ家的な空間で下田ならではの新鮮なお寿司をご堪能ください。



和食堂「春の海」 光に包まれた格調高い空間に

ホテルを設計した建築家、吉村順三氏による意匠に敬意を払いつつ、光をアクセントにした空間に一新。レストラン中央の大柱がライトアップされ、光と影が織りなす妖艶な空間で皆様をお迎えします。

「温泉井戸」メンテナンス完了

温泉井戸と配管のメンテナンスが無事終わり、たっぷりの温泉の供給が復活。爽やかにリフレッシュした空間でゆったり温泉でリラックスを。



下田の味覚を堪能する特別な品々

春の料理長特撰料理(和食)



春より出始める旬や走りの野菜をアクセントに、豪華な海からの恵みにひと手間加えた逸品の数々を存分に味わっていただける特撰料理です。中心となるのは伊勢海老の姿盛り。金目鯛やサザエと共に贅沢な味わいをご堪能ください。

■ 料金：1泊2食基本料金+お1人様6,600円(サービス料別)

■ 期間：4月1日(火)～5月31日(土)

※2名様(1組毎)より承ります。

※ご宿泊の3日前までに「料理長特撰料理」とお申し込みください。

季節限定の別注お造り



料理長特撰料理でお出しするお造りを追加オーダーいただけます。下田産伊勢海老の姿盛りはインパクトもあり、地元で水揚げされた新鮮な伊勢海老の甘みと食感を、その他の地魚の刺身と一緒に召し上がりいただけます。

■ 料金：1泊2食基本料金+2名様より10,000円(サービス料別)

■ 期間：4月1日(火)～5月31日(土)

※2名様(1組毎)より承ります。

※ご宿泊の3日前までに「別注特撰お造り」とお申し込みください。

寿司処「海舟」



より格調高い空間へと生まれ変わった寿司処「海舟」。真新しい一枚板が広がるカウンター席に腰をかけて、贅沢なひと時をお過ごしください。熟練の職人が季節の海の幸を厳選。心を込めて握り、コース料理としてご提供します。

■ 料金：大人1泊2食基本料金+お1人様5,500円
子供(7歳～12歳)1泊2食基本料金+お1人様2,200円(それぞれサービス料別)

■ 利用方法：事前にご予約ください。
※1口8名限定

■ お問い合わせ：ホテルジャパン下田
TEL 0558-23-1111



桜色の晴れやかな春の膳

春鰯などの旬の食材に春の訪れを感じ、金目鯛は華やかな装いの椀に仕立てました。爽やかな海鮮のうま味を堪能できる献立です。



— 4月の和食 —

先付／帆立、栗麩、分麩のぬた、前菜／芹、焼きしめじ浸し、穴子八幡巻、鯉有馬煮、寄せ百合根、たらの雪新引き揚げ、焼き長手露味噌(手前)、煮ぎ／桜海老、黒米うどん、焼／金目鯛打ち、蒲鉾、花びら独活など(右奥)、造り／季節の魚三種盛、焼物／鰯木の芽焼、伊豆とうふ菜穂焼、煮物／飛竜焼、筍、青菜など(右手前)、食事／炊き込みご飯、止椀、香の物、水菓子／ニューサマーオレンジゼリーなど

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。

季節の変わり目を食で味わう

桃色の桜海老で過ぎゆく春を惜しみながら、地物のふっこや梅貝に新緑の季節の訪れを感じる。端午の節句を迎え、柏餅で成長のお祝いにも。



— 5月の和食 —

国産／梅貝置煮、桜海老かき揚げ、グリーンピース煮ませ、百合根焼き木の甘味噌、合鴨コース煮焼酎、小芋きぬ被ざからずみ粉(手前)、煮ぎ／金目鯛井(左手前)、焼／胡麻豆腐、焼目ふっこ、あやめ独活、木の芽、造り／季節の魚三種盛(左奥)、焼物／下田産目鯛焼、煮物、栗餅出巻、酢取り茗荷、煮物／季節の魚、牛しゃぶ氣、三つ葉、食事／炊き込みご飯、止椀、香の物、水菓子／柏餅など

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。



春の日光でお花見とイチゴ狩りを

4月12日より営業再開のホテルジャパン日光



①②日光田母沢御用邸記念公園のしだれざくら。③岸野家のしだれざくら。④⑤日光はイチゴ狩りが遅いとされるが6月上旬まで楽しめます。

【日光田母沢御用邸記念公園】

□時間 9:00～17:00
 (最終受付16:00)
 □場所 日光市本町8-77
 □料金 入園料 大人600円、
 小中学生300円
 □お問い合わせ 0288-53-6767
 (日光田母沢御用邸記念公園)

【岸野家のしだれざくら】

□場所 日光市御幸町
 □お問い合わせ 0288-22-1525
 (日光市観光協会)
 ※個人宅のため観覧の際は
 ご配慮ください。

【日光ストロベリーパーク】

□期間 ～5月下旬
 □時間 10:00～16:00
 (最終受付15:30)
 □場所 日光市芹沼3581
 □料金 小学生以上2,300円、
 3歳以上小学生未満1,700円、
 3歳未満無料
 ※30分食べ放題の料金です。
 ※時期により料金は変動します。
 □お問い合わせ 0288-22-0615
 (日光ストロベリーパーク)



この時期の日光滞在の楽しみは、観光農園でまだイチゴ狩りができることも一つ。6月上旬まで営業している農園もあります。4月を過ぎるとイチゴ狩りの値段が下がるので、ちよっとリーズナブルに楽しむにはこの季節は狙い目です。

ホテルジャパン日光は冬季の休業を終え、4月12日より営業が再開されます。日光に訪れる春は首都圏と比べても遅く、ホテルの再開時期と合わせて4月中旬頃よりいよいよ春本番を迎えます。市内各所で桜の花が見頃となりますが、ホテルスタッフがおすすめするのは「岸野家のしだれざくら」です。東武日光駅から徒歩で行ける隠れた桜の名所では、推定樹齢500年の趣のある枝ぶりが特徴のしだれ桜を観察できます。日光桜回遊のスポットの一つでもあり、開花時期は例年4月上旬から中旬です。もう一つのおすすめは「日光田母沢御用邸記念公園のしだれざくら」です。庭園に咲く樹齢約350年の桜は国の重要文化財に指定される建物を背景にいつそう趣深く、悠久の時の流れを感じられるはず。開花時期は例年4月の下旬頃となります。

足をのばして鬼怒川方面へ ベゴニア観賞とイチゴ狩りを同時に

鬼怒川温泉駅からタクシーで10分ほど。「日光花いちもんめ」は関東以北最大級のベゴニアガーデンで知られます。花の楽園では、特に大温室のベゴニア園が人気で、天井から吊るされたり、ひな壇一面に展示されるベゴニアの美しさは格別です。ここではイチゴ狩り体験もできるので、花もイチゴもという欲張りさんにおすすめしたいスポットです。

【日光花いちもんめ ベゴニア園】

□時間 9:00～16:30 (最終受付16:00)
 □場所 日光市小佐越坂の下800
 □料金 中学生以上1,200円、
 4歳～小学生600円

【日光花いちもんめ いちご狩り】

□期間 ～6月上旬
 □時間 9:00～16:00 (最終受付15:30)
 □料金 小学生以上2,200円、
 4歳～小学生未満1,700円
 ※要予約。※30分食べ放題の料金です。
 ※時期により料金は変動します。
 ※入園とイチゴ狩りのセット料金もあります。



□お問い合わせ 0288-77-0866 (日光花いちもんめ)



若草色が際立つ日光春の膳

湯波豆腐など日光の郷土の味を盛り込み、
鮮やかな彩りから春の芽吹きが感じられます。
柔らかな稚鮎はこの時季ならではの楽しみです。



4月の和食

前菜／日光春せ湯波豆腐とうすい豆、新菊
と笠島産の木の芽味噌、旬の高原野菜と合
鴨ロースなど(右奥3皿)、湯葉／若竹真丈と
水柱白魚の唐し汁仕立て(左)、造り／桜鯛の
新芽吹き奉書造り、初鯉焼霜降り、焼物／八
汐鰯の桜葉焼、桜海老の小袖玉子、強肴／
稚鮎の白扇揚げ、たらこの芽端揚げ(手前)、
煮物／浅利貝と法蓮草の若草煮し、水菓子／
とちあいかのマスカルポーネ、抹茶わらび餅

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。

秀逸なる日光の名産を楽しむ

脂がのった八汐鰯や肉質に優れた銘柄豚など、
日光自慢の食材にこだわった献立の数々。
華やかでバリエーション豊かな味わいに舌鼓を。



5月の和食

前菜／アスパラのブラン、ほのかなトリュフの香り、落
胡麻豆腐とつゆの字海老、美熟出汁、桃立貝のミルフィー
ユ仕立て、相模ジュレソース(左奥3皿)、湯葉／日光豆
腐と金目鯛の香煎揚げ、造り／八汐鰯の松前造り、塩
昆布、烏賊ソーメン、焼物／日光豚の五色野菜奉書焼
登山寺山葵ソース(手前)、煮物／丸茄子と穴子の柔ら
か煮、水菓子／栃木レモン牛乳の杏仁豆腐、鮮果添え

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。



相州牛をメインにしたボリュームたっぷりのコース

特撰料理「春から初夏へ、箱根の旬を楽しむお膳」

イサキや金目鯛、桜えびなど沼津港で水揚げされる鮮魚と小田原・三島で採れる野菜、そして相州牛をメインにし、箱根の旬を表現したお膳です。相州牛はお寿司と陶板焼きで、甘みと旨味をお楽しみください。

特撰料理

「春から初夏へ、箱根の旬を楽しむお膳」

- 八 寸 翡翠豆腐 たたみ鯛、姫さざえ磯煮、車海老東寺揚げほか
- 凌 ぎ 相州牛ひと口寿司
- お 椀 金目鯛2色そうめん、じゅんさい、かえで麩
- お造り 沼津港地鰯と鮮魚盛り、あしらい色々
- 焼 物 相州牛陶板焼き 季節の野菜、自家製ステーキソース
- 煮 物 長芋オランダ煮、湘南ポーク柔らか煮 青味
- お食事 炊き込みご飯 香の物 止め椀
- 水菓子 フルーツゼリー寄せ

□場所 レストラン「ひめしや」
 □期間 4月1日(火)～5月31日(土)
 □料金 1泊2食基本料金+6,600円(サービス料別)
 □人数 2名様より承ります
 ※ご宿泊の3日前までにご予約をお願いいたします。



地元のグルメ素材を使ったこの時期だけのとっておきを。
 料理長おすすめの特撰料理のご案内

料理長の巧みな手さばきを楽しみながら特別な時間を

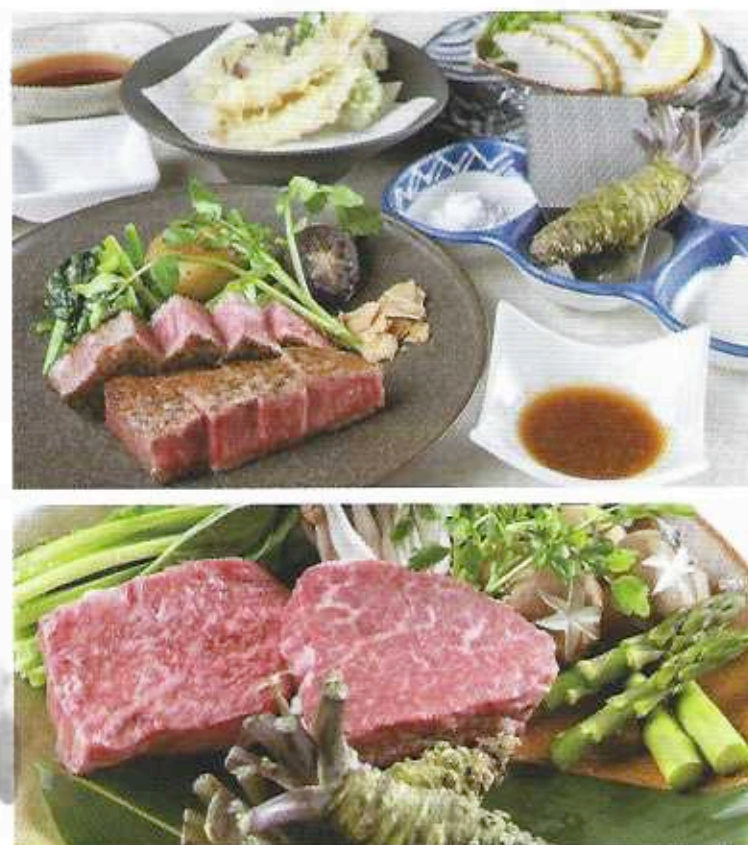
特撰鉄板焼コース「箱根 鉄板の膳」

小田原・三島で採れた野菜など、厳選された近隣の食材をふんだんに使った鉄板焼のコース料理をご用意しております。海鮮とお肉の両方をお楽しみいただけるボリュームたっぷりのコースです。

特撰鉄板焼コース「箱根 鉄板の膳」

- 八 寸 旬の幸盛り合わせ
- お 椀 季節の椀
- 海 鮮 白身魚のグリル
- 進 肴 鮑姿焼き
- サラダ 箱根西麓三島野菜
- 肉料理 相州牛サーロイン、またはフィレ
- 水菓子 甘味 フルーツ

□場所 レストラン「ひめしや」
 □料金 1泊2食基本料金+11,000円(サービス料別)
 □人数 2～6名様
 ※ご宿泊の3日前までにご予約をお願いいたします。
 ※お肉の希望の部位(フィレ、またはサーロイン)を事前にお伺いいたします。





春の息吹が感じられる彩りの膳

蛤や真鯛など旬の魚介や箱根湯葉を取り入れ、
タラの芽やこごみなど山菜がアクセントに。
桜の気配を感じる彩りが爽やか。



4月の和食

八寸/地蛤とお酒の涼し 箱根ゆば 海老・揚げ物など(右)、湯葉・道明寺
蒸し 浅利酒入り(右奥)、お椀/野菜たっぷり沢庵味噌 ういこごみ等
など(左)、お造り/沼津海鮮魚盛り あしらひ色々、蒸し物/目玉焼き、
長手など、煮物/春キャベツ 地鉄菜から煮 桜菜など(左奥)、食事/こ
はん、香の物、止め椀、水菓子/羊羹 季節のフルーツ添え

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。

緑さす季節の清々しさを味わう

福子や金目鯛、茶そば、釜揚げしらす。
丸茄子は翡翠色に輝き、柏餅に心躍る。
新緑をイメージした鮮やかな膳を楽しむ。



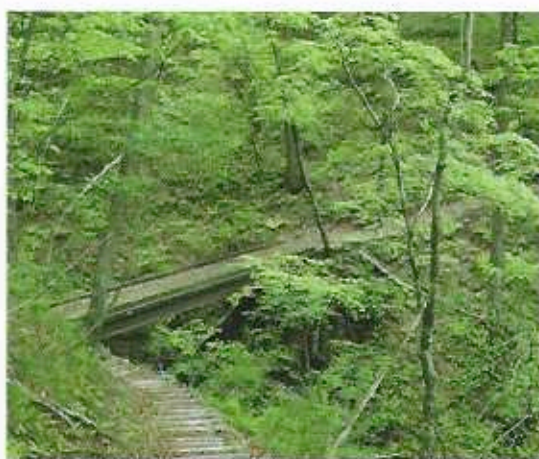
5月の和食

八寸/胡麻豆腐 赤味噌、笹巻南蛮漬け、ちまき餅など(右)、湯葉/
羊そば 釜揚げしらす 生麦(左奥)、お椀/福子唐揚げ あやめ麩、箱
根豆腐・針ネギ(右手前)、お造り/沼津海鮮魚盛り あしらひ色々、
煮物/金目鯛焼味噌 煮物 アスパラガスなど、煮物/丸茄子翡翠
煮 而老菜揚げ・串手、具そばる前(左)、食事/こはん、香の物、止
め椀、水菓子/オレンジゼリー 柏餅 季節のフルーツ添え

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。



白糸の滝や信濃路自然歩道コースなど、この時期の軽井沢は緑が鮮やか、5月は泉押し出し園のツツジも楽しめます。



4月から5月にかけての軽井沢は、桜はもちろん新緑が美しいシーズン。賑やかな旧軽井沢も裏通りに入れば、高原らしい静かな街の雰囲気味わうことができます。この時期は、街路樹や森の木々の芽吹きを眺めながら散策するのがおすすめです。

信濃路自然歩道は、三笠から名勝「白糸の滝」「竜返しの滝」を通り、峠の茶屋までを結ぶコース。谷川のせせらぎを聞きながら森林浴を楽しめる気持ちのいい道です。白糸の滝では、若葉の淡い緑に囲まれた滝の風景を見ることができ

若葉から新緑の季節の散策を楽しむ サロン周辺の快適お出かけスポットと 旬のグルメを楽しむ「軽井沢の日」へ

るでしょう。5月中旬以降ならば、鬼押し出し園のツツジが見頃を迎えます。

6月は梅雨のシーズンですが、新緑が美しい季節でもあります。軽井沢サロンでは、6月7日(土)に「軽井沢の日」を開催。会員の皆様への感謝の気持ちを込めて行う、毎年恒例の特別なイベントです。長野県の食材をクローズアップし生産者の皆さんとの交流も楽しんでいただく、お祭りのように賑やかなイベントです。

エントランスでは、 Grill料理や窯で焼いたピザなどを提供。六倉料理長は、旬のアスパラガスなど使った前菜やデザートをご用意。ビール、ソフトドリンクのフリーフローでご利用。ラウンジのバーカウンターでお楽しみください。

いつもの「軽井沢サロン」から 一品料理のご案内

「軽井沢の日」のようなイベント以外でも、軽井沢サロンでは信州産の特別なお肉をご用意しています。長野県独自の「おいしさの新基準」の認定制度をクリアしたブランド和牛「信州プレミアム牛肉」と、上田市菅平高原ダボス牧場の国内で数少ないサフォークラム肉。どちらも上質な味わいとボリューム感に満足していただける一品です。

※通常コースの肉料理をランクアップする場合は牛肉4,400円(サービス料別)

コース 信州プレミアム牛フィレステーキ 安曇野ワサビと 7,700円(サービス料別)

※通常コースの肉料理をランクアップする場合は4,400円(サービス料別)

上田市菅平高原 ダボス牧場のサフォークラム 7,920円(サービス料別)

※約2人前になります。※当日16時までの完全予約制です。

お問い合わせ 0267-42-1311 (コーユー倶楽部 軽井沢サロン)



信州プレミアム牛フィレステーキ



菅平高原ダボス牧場のサフォークラム

宿泊者参加イベント「軽井沢の日」

お祭りのように賑やかで楽しい特別なイベント「軽井沢の日」を今年も開催。飲料込みのオールインクルーシブで、皆様のご参加をお待ちしております。

- 開催日 6月7日(土)
- 時間 18:00～20:00
- 場所 エントランス外、ロビー
- 料金 通常宿泊料+8,000円(税・サービス料別)
- お問い合わせ 0267-42-1311(軽井沢サロン)





皿の上に躍る春爛漫を味わう

高原に吹く風のように爽やかな信州の食材。
パニラや、シングルモルトのゼリーが
ほのかに香り、絶妙なアクセントに。



— 4月の洋食 —

前菜／天龍村の産物のフリット
牛乳とユギマスのリゼット（左奥）。
スープ／麻井農園の自然薯とゆ
り根のポタージュ、魚メイン／井
出養殖場の大岩魚、または天然
鰯と菜の花のポワレ、肉メイン／
大沢農園のホロホロ鳥のグリル
（手前）、または厚切りのロースト
ビーフと野菜、デザート／軽井沢
の桃と信州産のイチゴ、ビスカ
チオのペアリングを併せて（右奥）

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。

新緑の季節のおいしさをひと皿に

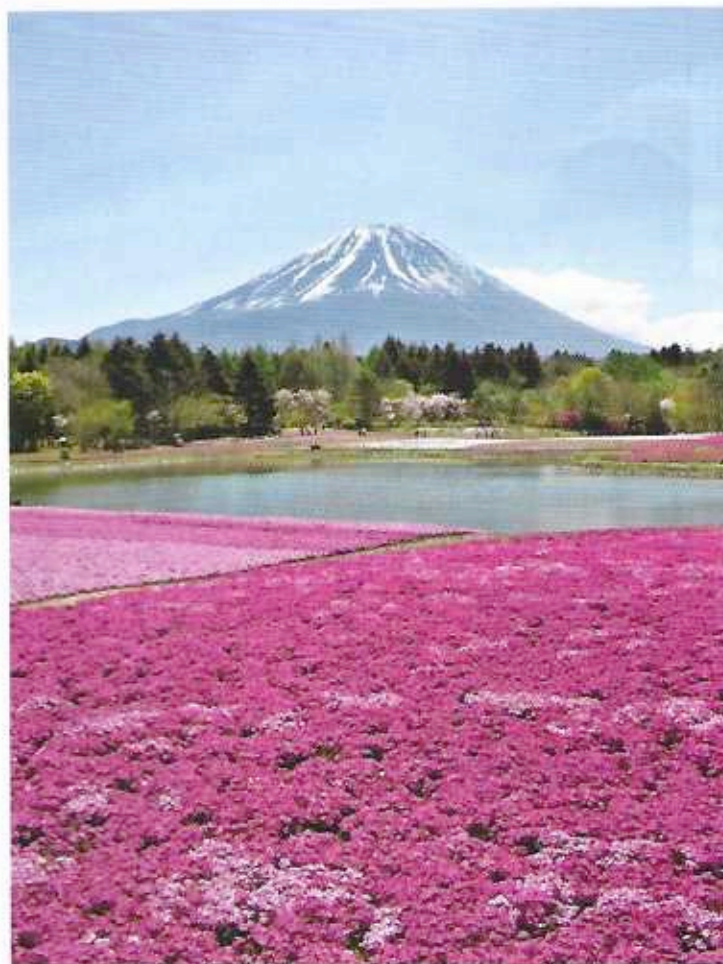
例えば、ふきのとうとチョコレート。
意外な組み合わせから生まれるマリアージュに舌鼓。
信州の旬をたっぷり詰め込んだ斬新フレンチ。



— 5月の洋食 —

前菜／信州産ワインと熟成フォアグラのジェラート（左）、スープ／東御市アグリノーム農園
の西洋菜の冷製スープ、魚メイン／飯田養魚場の佐久雄と安曇野産ワサビのリゼット（右）、ま
たはイサキのポワレ、肉メイン／上田市タローファームのタロー豚のグリル（奥）、または厚切りの
サーロインのステーキとグリルと信州産、デザート／東御市アグリノーム農園のイチゴとライチのバルフ

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。



春の訪れを告げる富士山麓が一面ピンクに

山中湖周辺では春の足音が至るところで聞こえてきます。桜の開花は、例年、4月中旬頃から始まり、長池親水公園や山中湖花の都公園、忍野八海近くの新名庄川沿いなど、冠雪の富士山を背景に美しい景色で目を楽しませてくれます。

優しい表情の染井吉野とは対照的に、色濃い鮮やかなピンク色の花を咲かせるのが、同時期より見頃を迎える芝桜です。芝桜といえば富士本栖湖リゾートが屈指の名所として知られます。広大な敷地には首都圏最大級といわれる約50万株の芝

桜が富士山の麓一面に絨毯を敷いたように埋め尽くし、その圧倒的な美しさで訪れる人々を迎えてくれます。

富士芝桜まつりの期間は、海に見立てた芝桜の花畑に小舟を浮かべ、富士山を背景に写真撮影ができるフォトスポットが登場したり、富士山周辺のご当地グルメを楽しむこともできます。そして、サロンに戻ったら、先ほどまで見惚れていた美しい光景に思いを馳せながら、芝桜をイメージした桜色のワインを味わう。ぜひ「美しい」口をご堪能ください。

鮮やかな色に包まれるリゾート

この時期富士本栖湖リゾートは美しい春色に。芝桜以外にも様々な貴重な花で彩られます。



【富士芝桜まつり】

開催日 4月中旬～5月下旬 ※予定

時間 8:00～16:00

場所 富士本栖湖リゾート

料金 入園料 中学生以上1,000円～1,300円

(日によって入園料は変動します)

お問い合わせ 0555-89-3031 (富士芝桜まつり事務局)

富士芝桜まつりの開催に合わせてご用意

芝桜のように美しい桜色のワインを

山中湖畔サロンでは芝桜の観賞の後に最適な、桜色が美しい特別ワインを2種ご用意しました。「ジャパニワイン桜」(蒼龍ワイナリー)は甲州種ぶどうに加えてマスカット・ペーリーAを使用し、芳醇なフルーツの味わいと爽やかな香りが織りなす絶妙なバランスが特徴です。ほんのりと桜色に染まったワイン、そして桜をイメージしたボトルが華やかな気分を演出します。もう一品の「さくらのワイン」(白百合醸造)は甲州種ぶどうとマスカット・ペーリーAを主原料に醸造し、柔らかなみのある色調のロゼワインに桜の花を浸してほのかな桜の風味を与えた珍しいワインとなります。食前酒としても最適で、どちらも芝桜の華やかな景色に思いを馳せながら、夕食時、美しい色合いと優しい味わいに癒されながらお楽しみいただける特別なワインです。



【2025年春の特別ワイン】

期間 4月19日(土)～31日(土)

料金 「ジャパニワイン桜」

グラス1,550円、ボトル3,600円

「さくらのワイン」

グラス1,700円、ボトル4,150円

(それぞれサービス料別)

お問い合わせ 0555-62-7111

(コーユー倶楽部 山中湖畔サロン)



春の息吹を華やかなひと皿に

陽春の彩りを際立たせた美しい盛り付け。
法蓮草や筍、蕨などの春野菜を随所に用いて、
喜びの季節の訪れを五感で感じる献立です。



— 4月の洋皿で食べる和食 —

前菜／法蓮草の浸し、蛸半蝶含め煮、海老真味煮し、小指煮魚白和え（左）、帆立／蒲汁生立、胡麻豆腐穴子と春野菜の和煮（右）、
流り／炙り鰻サラダ仕立て、魚料理／真鯛のグリル、甲州野菜とク
リームチーズ（奥）、肉料理／豚肩ロースポークワインソース、マッシュ
ポテトとバゲット添えて、ご飯／新穀飯、香の物、味噌汁、デザート
／カスタードとカラメルソースのロールケーキなど

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。

新緑の香り爽やかな皐月の膳

地元野菜をふんだんに使用した品々をご用意。
見た目、香り、味わいに爽やかなアクセントを添えます。
富士ヶ嶺ポークなど地元の名品もお楽しみください。



— 5月の洋皿で食べる和食 —

前菜／焼き茄子のムース仕立て、和風ジュレ巻、叩き海老、イクラ添え、帆立
焼き竜と地元野菜、真身酢漬（右）、帆立／鮎魚女唐揚げ、流り／真鯛の塩引き
（奥）、魚料理／鰻のグリル、バーニャカウダーソース、甲州野菜添え（左）、肉料理／
富士ヶ嶺ポークフィレの香草パン粉焼き、甲州野菜のラタトゥイユ添えて、ご飯
／海苔の佃煮、白米・香の物・味噌汁、デザート／信玄ティラミス、フルーツ添え

※すべての料理およびご提供の器は、一部内容が変更となる場合がございます。

～ ジャパントータルクラブからの大切なお知らせ ～

CLUB INFORMATION

● ゴールデンウィーク期間について(ご予約は東京予約センターで承ります)

4月				5月							
27	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木

● 3ヶ月前の同日よりご予約承ります

ご宿泊ご希望日の3ヶ月前の同日よりご予約を承っております。※ご宿泊希望日の前々日までのご予約は東京予約センターにて承ります。前日、当日のご予約は各ホテルへご連絡ください。

予約受付・各施設のお問い合わせ **TEL:03-5388-8181**
東京予約センター

受付時間 平日・土日祝1000～1700(年末年始除く) ※受付時間は変更になる場合があります。
※なお、3月16日(日)はビル休館日につきお休みさせていただきます。

Webからのご予約が便利です。
Web予約 <http://www.japantotalclub.co.jp>

又は ジャパントータルクラブ 様へ

24時間受付中 Webなら予約をお待たせしません。



● キャンセルについて

キャンセル料はトップシーズン・シーズン期間中や連休のご予約のみ1週間前から発生いたします。シーズン期間に限らず、当日キャンセル及び、不泊の場合は100%のキャンセル料を頂戴いたします。

下田の年末年始・夏季の3週間前	7～4日前	3日前	2日前	前日	当日 及び 無連絡
ご宿泊料金の5%	10%	20%	30%	50%	100%

※ホテルジャパン下田のお正月(12月31日、1月1日)、夏季のビーチハウスのご予約につきましては、3週間前からキャンセル料を頂戴いたします。※キャンセル料発生日以降の日程変更・人数減につきましては、キャンセル料を頂戴いたします。※キャンセル料の未払いや仮予約と思われるキャンセルが度重なった場合、クラブ施設のご利用を一時停止させていただく場合がございます。メンバーのキャンセル回数、東京予約センターにて記録されております。※公共の交通機関が不通などの場合を除き、原則、天候を理由としてキャンセルの場合にも規定のキャンセル料を頂戴いたします。

特別料理のキャンセル料金について

料理長特撰料理、鉄板焼きなどの特別料理につきまして、下記のとおりキャンセル料金を申し受けます。●3日前～前日 50% ●当日および無連絡 100%

イベントのキャンセル料金について

有料イベントのキャンセル・人数減の場合は、次の通りキャンセル料を申し受けます。
●1週間前～4日前 20% ●3日前～前日 50% ●当日及び無連絡 100%

● 年会費改定について

ジャパントータルクラブでは、今後、年会費の改定を行う予定です。詳細が決まりましたら、改めてご案内いたします。

● ホテルジャパン下田 夏季ビーチハウスのご予約につきまして

日頃よりジャパントータルクラブをご利用賜りまして、ありがとうございます。毎年ご好評を頂いておりますホテルジャパン下田の夏季ビーチハウスにつきまして、残念ながらお部屋の仮押さえをされるケースが見受けられます。多くの会員の皆様にご利用いただけますよう、下記内容でご予約時の制限を設けさせていただくことになりました。皆様にはご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

【期間】2025年7月19日(土)～8月25日(月)

【内容】

●ビーチハウスのご予約 1部屋・3連泊まで

※1ヶ月前に空きがあれば4泊以上、2部屋以上もご宿泊可能です。お手数料をお付けいたしますが、ご宿泊の1ヶ月前に予約センターへお問い合わせください。

●ビーチハウスのご予約 単体のみご予約受付(前日まで別部屋を取り、部屋移動でビーチハウスを予約するのは不可)

※(例)本来は8/10～1泊ビーチハウスご宿泊希望ですが、7/13～8/9までレギュラー和室で仮押さえ、お部屋移動で8/10～1泊ビーチハウスのご予約はお受けいたしかねます。

上記のような宿泊ご希望の場合には4/13に7/13～8/9までレギュラー和室のみの予約を取り、再度5/10にご連絡をいただき、8/10～1泊のビーチハウスのご予約をお願いいたします。

ご不明点がございましたら、東京予約センターまたはホテルジャパン下田までご連絡ください。皆様からのご予約を心よりお待ちしております。

● 「ゲスト利用券」をご活用ください

※シーズン期間は通常料金(メンバー料金の50%増し)となります。

ゲスト利用券は金券扱いとなり、当日、チェックイン時のご提示をもって適用とさせていただきます。ゲストの方が各ホテルを利用する際に必要となりますので、ご利用の際は忘れのないようご注意ください。なお、紛失等により再発行をご希望の場合は、本誌綴じ込みの「メンバー返信用ハガキ」にてご連絡ください。2025年の利用券は、代表会員宛に2024年12月・2025年1月号に同封いたしました。

※FAXでも再発行の受付可能です。ただし、電話での受付は承っておりませんのでご了承ください。

期限：2026年1月5日(月)まで



● 山中湖畔サロンメンバー様割引終了について

開業以来続けてまいりましたサロンメンバー様2,000円割引キャンペーンは、2025年4月30日をもって終了させていただきます。

● ホテルジャパン下田の洋食カトレア休業日について

ホテルジャパン下田の洋食カトレアの休業日を設けさせていただきます。皆様にご不便、ご迷惑をおかけしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

2025年3月23日(日)・26日(水)・31日(月)

● 営業再開のお知らせ

ホテルジャパン日光 2025年4月12日(土)～
ゴーユー倶楽部 軽井沢サロン 2025年4月5日(土)～

● 次号のお知らせ

次号「THE CLUB」6・7月号は、2025年5月9日発行予定です。