

2026 年 1 月

心と身体を五感で整えるウェルネスステイ

中国割烹旅館 掬水亭

都心から約 50 分 地元の銘茶をテーマに心と体をリフレッシュ

「はなやぎ ちゃごこち ～狭山茶と桜の春宿～」

【宿泊プラン】2026 年 3 月 20 日(金・祝)～4 月 30 日(木)

中国割烹旅館 掬水亭（所在地：埼玉県所沢市山口 2942、総支配人：三宅康晴）は、埼玉県の銘茶である「狭山茶」をテーマに、香り豊かな体験を通じて心身をリフレッシュする春の宿泊プラン「はなやぎ ちゃごこち ～狭山茶と桜の春宿～」を、2026 年 3 月 20 日から提供いたします。本プランは、美容や健康への意識が高い 20 代～30 代後半の女性に向け、滞在のあらゆるシーンで「お茶の香り」に包まれる上質なウェルネスステイをご提案いたします。

ご到着時にはロビーラウンジにて所沢の茶屋「新井園本店」のさくら茶と和菓子のマリアージュでおもてなし。夕食は、野菜や魚介、調味料にこだわったコースをご用意し、春の味覚である皮付き筍を陶板焼きとして一緒に提供いたします。

癒やしの体験も「お茶」をテーマにご用意。大浴場には狭山茶のバスパウダーを投入し、全身を香りで包み込みます。サウナでは、本プランで初めてお茶のアロマを使用したロウリュを導入。客室には茶香炉を手配し、癒しの香りで快眠をサポート。朝食は、香り高い狭山茶と出汁で味わう「お茶漬け」をご用意し、身体に優しい一日の始まりを演出します。旅の余韻を感じていただけるよう、お土産として新井園本店のさくら茶をお持ち帰りいただけます。

掬水亭で心身を美しく整える特別な旅をお楽しみください。

はなやぎ ちゃごこち ～狭山茶と桜の春宿～のポイント**❀ 五感で巡る「お茶の香り」ウェルネス体験**

ロウリュや茶香炉、狭山茶の大浴場で、滞在のあらゆる場面でお茶の豊かな香りに包まれ、心身を深くリフレッシュできます。

❀ 季節を感じる身体に優しい食事

野菜や魚介をふんだんに使ったコースと、春が旬の味覚である皮付き筍の陶板焼きで、季節感のある食事が楽しめます。

❀ 上質なくつろぎを追求した癒やしの空間

新井園本店のさくら茶での歓迎や、和モダンな客室、翌朝の出汁茶漬けなど、細部にまでこだわったおもてなしで心地よい滞在をお約束します。



近隣公園でのお花見 イメージ



さくら茶 イメージ

◎本件に関する報道関係各位からのお問合せ先

中国割烹旅館 掬水亭 セールス&マーケティング/広報担当

TEL:04-2925-7114

宿泊プラン「はなやぎ ちゃごこち ～狭山茶と桜の春宿～」概要

【販売開始日】 2026 年 2 月 9 日(月) より
【宿泊期間】 2026 年 3 月 20 日(金・祝) ～ 4 月 30 日(木)
【料 金】 1 名さま ¥19,990 より (1 室 6 名さまご利用時)
【部屋タイプ】

- ・デラックス和洋室
- ・くつろぎ和モダンルーム
- ・多摩湖ビュー和室

【内 容】

- ✧ ロビーラウンジにてさくら茶と和菓子のセット
- ✧ 「レストラン 天外天」にて野菜をふんだんに使用した身体に優しい夕食
- ✧ 客室内で茶香炉体験
- ✧ 狭山茶の大浴場とお茶のアロマのロウリュ体験
- ✧ 朝食のふるさと御飯では香り高い狭山茶と出汁を味わうお茶漬け
- ✧ お土産に所沢「新井園本店」のさくら茶



客室滞在イメージ



茶香炉 イメージ

【ご予約・お問合せ】

宿泊予約係 TEL:04-2925-7114(受付時間:10:00A.M.～5:00P.M.)

【U R L】 https://www.princehotels.co.jp/kikusuitei/plan/springstay_2026/

《夕食 メニュー》

- ・四種前菜盛り合わせ
- ・押し豆腐と野菜のスープ
- ・海老と彩り野菜のあっさり炒め
- ・黒酢で仕立てたヴィーガン酢豚(大豆ミート)
- ・白あわび茸の醤油煮込み
- ・鯖と皮付き筍の陶板焼き さくらとお茶の燻製
- ・野菜たっぷりあんかけ焼きそば
- ・胡麻揚げ団子と杏仁豆腐



鯖と皮付き筍の陶板焼き さくらとお茶の燻製 イメージ

新井園本店

「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」

新井園本店は埼玉県所沢市に狭山茶の自社茶園・製茶工場を持ち、有機質肥料を中心とした土づくりに力を入れています。活力の高い土壌で育つ茶葉に、数々の受賞歴を持つ茶師の思いを込め、良質で美味しく、安心・安全なお茶を提供します。



※写真はイメージです。

※宿泊プラン「はなやぎ ちゃごこち ～狭山茶と桜の春宿～」には、1 泊室料、夕朝食、さくら茶と和菓子のセットサービス料・消費税が含まれております。

※宿泊プランはご利用の 5 日前までにご予約ください。

※当社のレストラン、宴会場などにおける食物アレルギー対応につきましては、8 品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 8 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

※仕入れ状況により、メニュー・食材に変更がある場合がございます。

※上記内容はリリース時点(1 月 8 日)の情報であり、変更となる場合がございます。

今後の展望

中国割烹旅館 掬水亭では今回の「はなやぎ ちゃごち ～狭山茶と桜の春宿～」にとどまらず、四季折々の自然や地域ならではの魅力を生かした体験企画を今後も展開してまいります。春は自然探索やネイチャー体験、夏はBBQ や星空観察、秋は紅葉や旬の味覚、冬は湖や月・星を楽しむ企画・・・といった豊かな自然環境を舞台に、ここでしか味わえない滞在体験を提供してまいります。

中国割烹旅館 掬水亭

多摩湖のほとりに佇む「中国割烹旅館 掬水亭」は、1990 年 9 月 28 日の開業から 35 周年を迎えた湖畔の宿で、コンセプトは「近くて、湯ったり私の“ご褒美”時間」。都心から約 50 分の利便性と、湖畔ならではの静けさが魅力です。

その名は唐代の詩人・于良史の一句「掬水月在手(みずをきくすれば つき てにあり)」に由来。手のひらに掬った水の中に映る月の美しい情景を表すこの詩のように、隣接する多摩湖は「日本百名月」に認定され、湖上に浮かぶ月や月光に照らされた水面、遠くの街明かりが織りなす風景はまるで絵画のようです。

建築は日本建築界の重鎮・池原義郎氏による設計。三角屋根を配した洋風のシルエットに繊細な鉄骨をあしらい、自然に調和しながらも印象的な存在感を放っています。

全室レイクビューの客室からは、穏やかな多摩湖を一望。晴れた日には遠く富士山も望め、刻々と移ろう景色と共に心ほどけるひとときをお過ごしいただけます。館内には「レストラン 天外天」、広々とした石造りの大浴場「狭山の茶湯」、サウナなどを備え、四季折々の自然と湖畔の風景もお楽しみいただけます。

【所在地】〒359-1145 埼玉県所沢市山口 2942

【電話】 04-2925-7111

【客室数】 21 室

【料金】 1 泊 ¥21,280 より(1 室 2 名利用時、税・サービス料込、食事別)

【アクセス】

▶電車

西武山口線「西武園ゆうえんち」駅から徒歩 1 分

池袋駅・西武新宿駅から西武鉄道利用で約 50 分

▶車

関越道 所沢 IC から約 30 分／圏央道 入間 IC から約 20 分

【Web サイト】<https://www.princehotels.co.jp/kikusuitei/>



中国割烹旅館 掬水亭動画



レストラン 天外天動画

