



1.吉野山千本桜ヘリコプター遊覧(イメージ) ※桜の見頃:例年3月下旬～4月下旬 2.奈良ホテル 外観 3.奈良ホテル 料理の一例

空から愛でる「吉野山千本桜」と歴史を感じる奈良・京都の桜めぐり 2日間

【ご出発日】 2021年4月5日(月)

【お一人様代金 (2名様1室)】 東京駅発着 130,000円 ●1人部屋利用追加代金20,000円

桜色の絶景を空から楽しみ、名門ホテルで優雅な時間を。

古来、桜の名所として、また信仰の対象として大切にされ、さまざまな歴史の舞台となった吉野山。山全体が世界遺産に登録されており、春には3万本の桜が尾根や谷を埋め尽くします。今回ヘリコプターにご搭乗なされ、この吉野山を上空よりご覧いただけます。ヘリコプターでは窓側席より、津風呂湖畔から約7分間の絶好のロケーションをお楽しみください。

【旅のポイント】

- 1.ヘリコプターの窓側席より約200種 3万本の桜をご觀賞
- 2.名門「奈良ホテル」へのご宿泊と 伝統のフレンチをご堪能



平野神社の桜

タカシマヤのクレジットカード会員様 コース番号(C3845-692)
タカシマヤのデビットカード会員様 コース番号(C3847-692)

【お申し込み・お問い合わせ】クラブツーリズム株式会社テーマ旅行センター
【受付開始】12月28日(月) 9:15～【TEL】(03)4335-6239／9:15～17:30(土・日・祝休日、12月30日(水)→2021年1月3日(日)は除く)

●お申し込み・お問い合わせの際は「タカシマヤサロン1月号を見て」とお伝えください。●受付時間外は対応いたしかねます。受付時間内におかけください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●お申し込みの際はカード情報、住所など、受付に必要な個人情報をあらかじめお伝えください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご用意のうえ、カード会員ご本人様よりお申し込みください。●受付開始直後はお電話が混み合う場合がございます。●本誌面は募集パンフレットではございません。詳しい旅行条件等を記載した書面(募集パンフレット)をお渡ししますので、事前にご確認のうえお申し込みください。●予告なくスケジュールが変更、また、やむを得ない事情により催行を中止する場合がございます。●〒160-8308 東京都新宿区西新宿6-3-1 新宿アイランドウィング4階(総合旅行業務取扱管理者:柏山卓士) ●旅行企画・実施/クラブツーリズム株式会社 テーマ旅行センター 〒160-8308 東京都新宿区西新宿6-3-1 観光庁長官登録旅行業第1693号 一般社団法人 日本旅行業協会正会員 旅行業公正取引協議会会員 管理番号00421

●タカシマヤのカード会員である旨をお申し出いただき、タカシマヤのクレジットカードでお支払いいただく2%(通常1%+1%)ポイントプレゼント。クラブツーリズム株式会社 テーマ旅行センターでお申し込みの場合に限りです。※タカシマヤのデビットカードでお支払いいただく際のポイント付与は通常の2%となります(デビット分としてソニー銀行が提供)。



帝国ホテルに代々受け継がれた伝統のオマール海老のピスクで、新鮮な活オマール海老をお召しあがりいただけます。

帝国ホテル 大阪 23階 フランス料理 レセゾン

【期間】 2021年1月6日(水)→3月19日(金)

●ご提供時間/ランチ 12:00～14:00
ディナー 17:30～21:30(ラストオーダー20:30)

※特別催事期間は除外とさせていただきます。
※月・火曜日定休(祝日・特別催事期間は振替休を頂戴します)

【料金】お一人様
①食のマリアージュ 6,300円 (7,920円相当) ※税・サービス料込
②シェフ特撰ランチコース 12,000円 (15,125円相当) ※税・サービス料込
③季節のディナーコース 22,000円 (27,500円相当) ※税・サービス料込

180度広がる大パノラマウインドからのロマンチックな夜景とともに、洗練されたディナータイムをいかがでしょうか。代々受け継がれてきたフランス料理に最新の技法を加えることで、常に“今”の味わいをお届けいたします。四季折々の素材を厳選した季節感あふれるメニューと、隅々まで行き届いたサービスでおもてなしいたします。

コース内容/①食のマリアージュ(ランチ):始まりの一皿、前菜、スープ、魚料理、肉料理、デザート、小菓子とコーヒー ②シェフ特撰ランチコース:始まりの一皿、オマール海老のサラダ仕立て、フォアグラのポワレ シェフスタイル、本日おすすめの魚介料理、和牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース、デザート、小菓子とコーヒー ③季節のディナーコース:始まりの一皿、冷前菜、温前菜、魚料理、肉料理、デザート、小菓子とコーヒー



所在地/大阪市北区天満橋1-8-50 23階
アクセス/JR大阪環状線「桜ノ宮駅」西出口より徒歩約5分、JR「大阪駅」西側高架下(桜橋口)とホテル間にシャトルバス(無料)を運行しております。約15分

【ご予約・お問い合わせ】
【TEL】(06)6881-4882 【受付時間】10:30～21:00

●お問い合わせの際には「タカシマヤサロン1月号を見て」とお伝えください。●お支払いはタカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご利用ください。●ご予約いただく日によっては既に満席の場合もございます。●メニューは仕入状況等により変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。●食材によるアレルギーのあるお客様は、あらかじめお申し出ください。●営業日・営業時間や内容が予告なく変更となる場合がございます。最新の情報につきましては、お電話にてご確認いただきますようお願い申し上げます。●ほかの特典との併用はできません。●キャンセル料発生期間につきましては、各施設にてお問い合わせください。



素材の旨みと食感を際立たせた伝統のカレーソースに、彩り鮮やかな野菜をたっぷりと添えた野菜カレーは、帝国ホテルの定番メニューです。

帝国ホテル 東京 本館1階 オールデイダイニング パークサイドダイナー

【期間】 12月26日(土)→2021年3月31日(水)

●ご提供時間/16:00～21:30(ラストオーダー)
※12月31日(木)→2021年1月3日(日)、土・日・祝休日、催事期間は除外とさせていただきます。

【料金】お一人様
①平日限定 ダイナーステーキコース +ワンドリンク付 6,500円 (9,246円相当) ※税・サービス料込
②平日限定 選べるディナー (前菜4品・メイン4品・デザート5種からお選びいただけます。追加料金で選べるメニューもございます) 4,500円 (5,995円～7,046円相当) ※税・サービス料込
③平日限定 選べるディナー +フリードリンク付 (ビール・白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンク) 6,500円 (7,995円～9,046円相当) ※税・サービス料込

みゆき通りに面した窓から光が差し込む開放的な空間でお楽しみいただく、人気のステーキコースやお好みのお料理を選べるコースをご用意しました。お得なフリードリンクもごございますので、お料理に合わせてどうぞ。近隣劇場からもアクセスが良く、限られたお時間での食事にもおすすめです。ご予約不要でカジュアルにご利用いただけます。

コース内容/①スモークサーモンとポテトサラダ、本日のスープ、サーロインステーキ(US180g)、選べるデザート(5品)、コーヒーまたは紅茶 ②・③●前菜(4品):シェフのおすすめオードブル/スモークサーモンとポテトサラダ/シーザーサラダ/南仏風の煮込みのタルト仕立て ●メインディッシュ(4品):帝国ホテル特製ビーフカレー/野菜カレー/シーフードピラフ/本日のシェフのおすすめ ●デザート(5種):ケーキ各種/プチパンケーキ各種/アイスクリーム/シャーベット/カスタードプリン、コーヒーまたは紅茶 ※追加料金で選べるメニューもございます。



●ご来店の際に「タカシマヤサロン1月号を見て」とお伝えいただき、タカシマヤのデビットカード、クレジットカードをご提示ください。
所在地/東京都千代田区内幸町1-1-1 本館1階
アクセス/東京メトロ・都営地下鉄「日比谷駅」「内幸町駅」より徒歩約3分、JR「有楽町駅」より徒歩約5分

【お問い合わせ(予約不要)】
【TEL】(03)3539-8046 【受付時間】9:00～21:00