

ホテルバーモラルが提案する「軽井沢グランピング」

＝ 大自然の中、遊ぶ！食べる！発見する！楽しむ！を五感で感じてください。＝

はじめに「グランピング」とは・・・

快適さを兼ね備えた新しい体験型旅行、それが Glamping（グランピング）です。

これはグラマラス（魅惑的な）とキャンプを掛け合わせた造語で

テント設営や食事の準備などの煩わしさから旅行者を解放した

「良い所取りの自然体験」に与えられた名称です。

ホテルバーモラル軽井沢では・・・

雨風などテントに伝わる自然の気配を感じられる本来のキャンプの姿を大切にし、お客様に本物を体験していただく「グランピング」を目指し、提案させていただいております。とはいえ、トイレは共同、お風呂は無くシャワーのみは苦手なお客様が多いのが現実。そこで出来上がったのが客室のベランダ越しの専用グランピングエリアです。



グランピングのご予約をいただいたお客様には、ご予約確認の連絡をさせていただきます。

（ご宿泊日の確認・ご人数と構成の確認・ご来館時間の確認・アレルギー食材の確認）

★グランピング時のご希望、ご質問も承ります。★

グランピングの楽しみ方を知りたい。そんな方のために、実際の宿泊の流れの一例をご紹介します。

★簡単でオシャレにアウトドアを楽しめるのがグランピングの魅力です。★

15:00【到着/チェックイン】

ちょっと一息、ティータイムをしながらグランピングマスターからのご案内

チェックイン後は20,000坪の自然溢れる敷地内を散策しながら自然を満喫。専用グランピングテントで読書や自然を感じながらのお昼寝も。

17:30【夕食】

グランピング専用BBQが届きます。グランピングマスターと共に自分たちのお好みでBBQを。



★グランピング専用BBQは上質さを追求したグラマラスなバーベキューです。★

メニュー例

- ・ジャーサラダ（軽井沢野菜とアボカド）
- ・ポットスープ（地物野菜のクリームスープ）
- ・スキレット鍋で当日買い付けの魚料理
（メバルとアサリのアクアパッツア風）
- ・御飯（醤油にんにく風味の南蛮ピラフ）
- ・デザート（季節のカットフルーツ盛り合わせ）

メイン料理はこれ↓↓↓

- ・ダッチオーブンで作る肉料理

（国産牛肉と信州産骨付き鶏もも肉、じゃがいも、人参、アスパラガスなど）





19:00 【焚き火】

テント脇で焚き火を囲んでグラスを片手に楽しいひと時を



20:00 【癒し入浴】

お風呂に入って疲れを癒し、就寝の準備へ。敷地内には大浴場もございます。



21:30 【就寝】

贅沢なテント内のベッドで就寝。(客室内でもお休みいただけます。)

夜は長い、そっとお部屋(テント)を抜け出て、夜の自然観察へ。風のガーデンからは満天の星空も。

翌日 6:00 【起床】

朝風呂や朝日に映える浅間山を見に早朝散歩も。散歩時にはリスやキジ、クワガタ虫やカブト虫に出会えることも。

8:00 【朝食】

アメリカンブレイクファーストをグランピングスタイルでルームサービス。朝日の中の朝食は気分が盛り上がりやすい。食後はテラスでリラックス。

メニュー例

- ・フレッシュジュース
- ・ジャーサラダ(高原レタスとベビーリーフ)
- ・ポットスープ
- ・玉子料理と温野菜(ベーコン&ソーセージ)
- ・パン三種
- ・フルーツとヨーグルトとコーヒー



10:00 【出発/チェックアウト】

朝食を済ませたら軽井沢観光やお買い物へ。見所や体験、お買い物エリアはグランピングマスターに相談。

お問い合わせ先

TEL 0267-45-2300 (〒3890113 長野県北佐久郡軽井沢町大字発地 1097-12)

<https://glamping-karuizawa.jp/>

皆様のご来場をスタッフ一同お待ちしております。