

阪九フェリーで行く 九州・美食の旅 *Selection*

船室は
往復個室利用!

往復乗用車
航送料込み!

現地宿泊
1泊つき!



商品案内

出発日：2024年7月1日～2024年9月1日帰着（行程は最大10日間まで延長可能）

*設定除外期間…8/8～8/18はご乗船・ご宿泊できません。

旅行代金（おふたり様で）

	フェリー往復 日曜～木曜限定利用	フェリー往路または復路 金曜・土曜利用
デラックス個室	88,000円 【1名追加の場合30,000円追加】	98,000円 【1名追加の場合35,000円追加】
スイート個室	100,000円 【1名追加の場合40,000円追加】	110,000円 【1名追加の場合45,000円追加】

※ホテル土曜日・休前日宿泊の場合はおひとり様5,000円の追加となります。

旅行代金に含まれるもの

阪九フェリー個室 往復乗船代 + 往復乗用車航送料(3～6m 未満) + 宿泊代(1泊2食つき)

+消費税等諸税

行程のご案内（基本行程）

日	行程	食事
1日目	大阪・泉大津港または神戸六甲アイランド港(夕刻発)～船中泊	無
2日目	新門司港(朝着)＝フリードライブ＝宿泊ホテル	夕1
3日目	ホテル＝フリードライブ＝新門司港(夕刻発)～船中泊	朝1
4日目	～大阪・泉大津港または神戸六甲アイランド港(朝着)	無

共通のご旅行条件

●最少催行人員：2名様（2名様以上でお申し込みください） ●添乗員：なし ●ご出発の14日前までにお申し込みください。 ●お申し込みただいてからのご手配となります。フェリー・船室・宿泊施設が満室の場合もございます。予めご了承ください。 ●ご参加可能なお車は車長が6m未満で船会社の乗用車運賃となるお車です。 ●幼児（6歳未満の未就学生）は添い寝の場合、大人1名様につき1名様は無料です。幼児のお客は現地宿泊施設にて別途施設使用料が必要となります。（現地精算/お客様ご負担）いずれの場合も飲食の提供はありません。 ●デラックス和洋室を3名様でご利用の場合、シングルベットが2つ、1名様は奥のスペースにて寝具をセットしていただきます。

写真は全てイメージです。（お食事内容は季節・仕入れにより異なります）

旅行条件のご案内（要約） お申込みの際には必ず取引条件説明書面をお受け取りください。この旅行は、(株)ヴィーナストラベル(以下「当社」といいます)が企画して実施する旅行であり、ご参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約(以下、「契約」)を締結することになります。

1. お申込み方法及び契約の成立

(1)所定の申込書に所定事項をご記入のうえ、申込金を添えてお申込み下さい。申込金は旅行代金・取消料等に充当されます。(2)お電話等での予約申込みの場合は、当社が予約承諾の旨を通知した後、当該通知記載の期日までに申込書と申込金を提出して頂きます。(3)いずれの場合も旅行契約は当社が申込金を受理した時点で成立します。(4)旅行代金は、旅行開始日の14日前までに全額お支払いいただきます。

2. お申込金（おひとりにつき）

旅行代金	5万円以下	10万円以上
お申込金	1万円以上旅行代金まで	2万円以上旅行代金まで

3. 旅行代金に含まれるもの

パンフレットに記載された交通費・宿泊費・食事代・入場料・旅行取扱料金及び消費税等諸税。

4. 旅行代金に含まれないもの

自由行動中やコースに含まれない交通費、飲食代等の諸費用及び別途料金のオプションツアー代金、クリーニング代、電話代等個人的性質の諸費用及びそれに伴う諸税・サービス料。

5. 旅行日程・代金の変更

当社は天災地変・運輸機関等の同盟罷業その他不可抗力による事由で、また運輸機関の運賃・料金の改訂により、旅行日程・旅行代金等を変更する場合があります。

6. 取消料について

契約成立後、お客様のご都合で旅行を取消される場合は旅行代金に対して次の料率による取消料をいただきます。お客さまのご都合で出発日及びコースを変更される場合も取消料の対象となります。

国内旅行（旅行開始日の前日から起算してさかのぼって）

解除日	21日前まで	20日前より8日前まで	7日前より2日前まで	旅行開始の前日	旅行開始日当日	旅行開始後無連絡不参加
取消料	無料	20%	30%	40%	50%	100%

7. お客様の交代

お客様は当社の承諾を得て契約上の地位を第三者に譲渡することができ、権利及び義務を継承するものとします。

8. 特別補償

当社はお客様が当旅行に参加中に急激かつ偶然な外来の事故により生命身体または手荷物に被った一定の損害について、旅行業約款特別補償規程により補償金及び見舞金をお支払いいたします。

9. 個人情報の取り扱いについて

当社は旅行申込みの際にご提供いただいた個人情報についてはお客様との連絡や運送、宿泊機関等の手配およびそれらのサービスの受領のため必要な範囲内で利用させていただきます。

10. 旅行条件・旅行代金の基準

旅行条件・旅行代金は2024年4月1日を基準としています。

阪九フェリー 船室のご案内

デラックス洋室(4名)



デラックス和洋室(2~3名)



スイート(2名)



阪九フェリー 運航ダイヤ

便名	下り便	上り便
	神戸発→新門司着	新門司港→神戸着
日曜~木曜	18:30→07:00	18:40→07:10
金曜~土曜	20:00→08:30	20:00→08:30

便名	下り便	上り便
	泉大津発→新門司着	新門司港→泉大津着
毎日	17:30→06:00	17:30→06:00

※ドック・気象状況などにより時刻・配船が変更または休航になる場合があります。

大分 | OITA



金鱗湖

大分 別府温泉

豊泉荘 (ほうせんそう)

大分名物“豊後牛”を湯蒸しとステーキで贅沢に頂くホテル最上級の<煌>コースをご用意。“大分の幸”を形にした贅沢なお食事をお楽しみください。



「煌」コース



露天風呂



「煌」コース



客室

大分
日田温泉

caffel ひなのさと

三隈川が一望できる高層階客室、ひなこスイートとひなこルームで絶景をお部屋からご堪能いただけます。ご夕食は大分県産ハーブ鶏もしくは、大分県産もち豚の夕食をご賞味ください。



大分
湯布院温泉

由布院倶楽部

会員制ホテルに、当社のお客様を特別にご案内。料理長が毎月献立を変更しており、九州産黒毛和牛を使った会席料理をお楽しみいただけます。また、由布院のホテルでは珍しい温水プールつきで、摂氏30度前後に調節されており、一年中お楽しみいただけます。



大分
湯布院温泉

グレードアッププラン / おひとり様3,000円の追加

野蒜山荘

旬の素材と地元の食材を使ったまごころあふれるおもてなし。食材だけでなく湧き水にもこだわっており、素材の味を存分にひきだしています。また豊後牛を使ったお肉料理が大変人気です。



グレードアッププラン / おひとり様4,000円の追加

大分
別府温泉

灯りの宿 燈月

夕食は、和・洋・中のビュッフェスタイル。精肉店が運営する宿だからこそ提供できる、厳選したおおいた和牛をお好みの食べ方で、好きなだけご堪能いただけます。

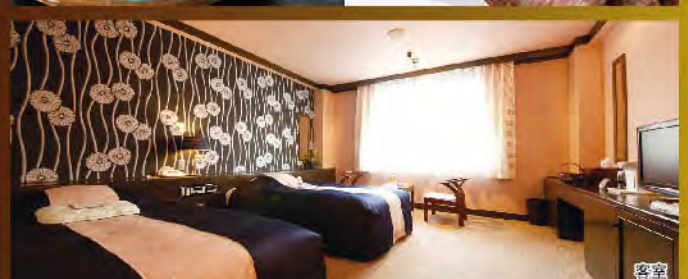


グレードアッププラン / おひとり様7,000円の追加

大分
湯布院温泉

湯布院かほりの郷 はな村

湯布院の中心「湯の坪街道」に建つ、女性に大人気のホテルです。地元の新鮮素材を使い、真心を込めて和洋折衷の創作料理をご用意いたします。



熊本 | KUMAMOTO

©熊本県観光連盟

黒川温泉

熊本 黒川温泉

瀬の本高原ホテル

熊本の新鮮な野菜やご当地メニュー、シェフこだわりのローストビーフなど約50種以上のお料理をビュッフェスタイルでご用意。ドリンクは地酒、熊本の焼酎、熊本県産プレミアムモルツなどが飲み放題です。



熊本 阿蘇温泉

阿蘇プラザホテル

阿蘇の四季に応じた新鮮な食材を厳選し、ふんだんに使用した会席料理をご用意。四季をそのまま取り入れるため、毎月メニューが変わります。そのときだけの四季会席をお楽しみください。



熊本

杖立温泉

グレードアッププラン / おひとり様4,000円の追加

ひぜんや

熊本・大分を中心に九州の伝統工芸を活かした内装の「八百万ダイニング」でご夕食。古き良きを取り入れた最新のレストランで、九州の恵みを贅沢にお届けします。また、鉄板焼&グリルコーナーや天ぷらコーナーなど、切る、焼く、揚げるといった料理人の技を間近でお楽しみいただけます。



夕食



大浴場

熊本

人吉温泉

グレードアッププラン / おひとり様5,000円の追加

清流山水花 あゆの里

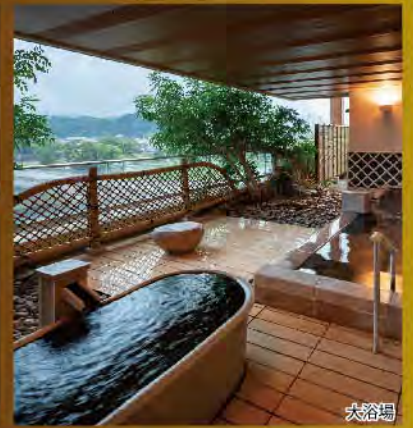
山々に囲まれた自然豊かな土地、人吉・球磨地域に位置するホテルです。地元の食材を知り尽くした料理長が腕をふるい、今ここでしか味わえない料理を、ベストな状態でお客様のテーブルへ。旅の思い出を彩る特別なひと時となるよう心を込めてお作りします。



お造り



オードブル



大浴場

佐賀 | SAGA

©佐賀県観光連盟



鐘野温泉

佐賀

嬉野温泉

グレードアッププラン / おひとり様2,000円の追加

和多屋別荘

有明海や玄界灘を中心に水揚げされる、新鮮で旬な海の幸や、佐賀県を代表する佐賀牛や若楠豚、豊かな自然が育んだ四季折々の地産の野菜。その時期の旬の食材を中心に、趣向を凝らした会席料理をお楽しみください。



露天風呂



夕食



外観



長崎 平戸温泉

国際観光ホテル 旗松亭

身が締まり歯ごたえ抜群な平戸ヒラメとあわびをお付けしたヴィーナストラベルだけの特別会席料理をご用意。海に抱かれた平戸ならではの豊かな海の幸の数々を心ゆくまでご堪能ください。



長崎 長崎市内

稲佐山観光ホテル

長崎の海に囲まれた、地産の幸を、料理人が美味しい瞬間を逃さず、腕をふるってご提供いたします。稲佐山の夜景と共に楽しみください。



長崎 長崎市内

にししょうかん新館 梅松鶴

旬の季節のお野菜と活きの良い地魚や、風味抜群の長崎和牛など地元長崎ならではの味を一品一品丁寧に仕上げた会席料理をご用意致します。



■ お申し込み・お問い合わせは

旅行企画・実施



ホームページ

ヴィーナストラベル

検索

観光庁長官登録旅行業第1101号 JATA正会員
〒530-0001 大阪市北区梅田1-11-4-B100 大阪駅前第4ビルB1F
総合旅行業務取扱管理者: 井手 達也

☎ 06-6345-3771 (専用)

営業時間: (月~金曜日) 9:00~18:00 休業日: 土曜日・日曜日・祝日
旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取扱う営業所での責任者です。この旅行契約に関し、担当者からの説明にて不明な点があれば、ご連絡なく取扱管理者にご質問ください。

本パンフレットに掲載されている写真はすべてイメージです。