



MYSTAYS HOTEL MANAGEMENT CO., LTD.

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

<報道関係各位>

マイステイズ・ホテル・グループ 渥美半島伊良湖岬・空と海の絶景ロケーション 「伊良湖オーシャンリゾート」7/1 運営開始

2022 年 6 月 13 日 (月)



株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役会長：山本俊祐／代表取締役社長：代田量一）は、2022 年 7 月 1 日より「伊良湖オーシャンリゾート」（愛知県田原市）の運営を開始いたします。

同ホテルは、愛知県の南端、渥美半島の伊良湖岬にある全室オーシャンビューのリゾートホテル。海拔 100m に位置し、海と空の絶景をお楽しみいただける天空の露天風呂は伊良湖天然温泉。寝湯・ジャグジー・高濃度炭酸「壺湯」・サウナ・貸切風呂などの温浴施設やエステルーム、夏季には屋外プールもご利用いただけます。地産の野菜や三河湾の魚介類をつかったメインダイニング、和洋中グリルビュッフェ、軽食を提供するカフェやラウンジのほか、ブライダルをはじめ各種ご宴会・会議に対応するバンケットルームを備えております。

ホテルまでのアクセスには、JR・名鉄「豊橋」駅からの無料送迎バスのほか、対岸する三重県鳥羽港の伊勢湾フェリーや、知多半島の河和港から三河湾内を走航する名鉄海上高速船で伊良湖港へ向かう海上ルートがあります。海と空のリゾートを堪能するアプローチやエピログにぜひご体験ください。伊良湖港からホテルまでは車で約 5 分、無料の送迎サービスもご用意しております。

マイステイズ・ホテル・グループによる運営開始に伴い、ホテル内グルメのさらなる充実や新しいホテルステイを提案する施設内の改装を予定しており、海と空の絶景リゾートをより幅広いお客さまにご利用いただけるよう努めてまいります。

【伊良湖オーシャンリゾート 概要】

＜名称＞伊良湖オーシャンリゾート（旧名：伊良湖ビューホテル）

＜開業＞2022年7月1日

＜所在地＞〒441-3623 愛知県田原市日出町骨山 1460-36

＜アクセス＞JR、名鉄「豊橋」駅西口より無料送迎バスで約 70 分／東名自動車道 浜松西 IC または 豊川 IC より約 90 分、知多半島・河和港から名鉄海上高速船で 50 分、対岸の三重県・鳥羽港から伊勢湾フェリーで 55 分のフェリーで伊良湖港をご利用の場合、ホテルまで送迎 5 分（要予約）

＜階数＞地上 7 階

＜客室＞総客室 147 室（収容人数 497 名）

★全室オーシャンビュー

スタンダード：ツイン（22㎡）・トリプル（29㎡）・フォース（33㎡）・和室（31㎡）・和洋室（40～46㎡）・デラックスフォース（46㎡）

スーペリア：ツイン（33㎡）・ワイドビューフォース（46㎡）・和室（31㎡）

コンフォート：ツイン A（22㎡）・ツイン B（29㎡）

デラックス：ツイン（29～33㎡）・ワイドビューツイン（46㎡）・和洋室 A（44㎡）・和洋室 B（51～58㎡）・和洋室 C（62～68㎡）



画像左から：スーペリアワイドビューフォース、デラックス和洋室、和洋室

＜温泉＞

【源泉名】伊良湖温泉

【泉質】ナトリウム・カルシウム-塩化物温泉（低張性・弱アルカリ性・低温泉）

【泉質別適応症（浴用）】きりきず、末梢循環障害、冷え性、うつ状態、皮膚乾燥症

【温浴施設】伊良湖温泉露天風呂、寝湯、ジャグジー、伊良湖温泉風呂（内湯）、季節湯、サウナ風呂、水風呂、高濃度炭酸泉「壺湯」



画像左から：伊良湖温泉露天風呂、内湯

<料飲施設> レストラン 2 店舗・カフェ・ラウンジ

レストラン①グリルビュッフェ（2 階）

窓外に広がるオーシャンビューで開放感のある空間。

アイランド型のグリルカウンターや富士の溶岩石を使った石窯を備え、オープンキッチンではライブクッキングを提供する和洋中ビュッフェ。



グリルビュッフェ

レストラン②メインダイニング（2 階）

和会席とフレンチをベースに、渥美半島の野菜や三河湾の魚介類を使ったコースを月替わりでご用意・アラカルトも提供。

【フレンチコース】

アミューズ ブーシュ・前菜・本日のスープ・魚料理・グラニテ（氷菓）・肉料理・デザート of 7 品

【和会席】

前菜・碗盛・お造り・焼物・揚げ物・鍋物・ご飯/留め肴、香の物・果物、計 8 品



メインダイニング

<料理>



画像左から：メインダイニングフレンチコース、和食会席、ビュッフェ（イメージ）



画像左から：屋外プール、バンケットルーム

＜館内設備＞

ロビー／フロント／屋外プール／売店／エステ／ゲームコーナー／卓球／コインランドリーコーナー／
ペットハウス／カラオケ／無料 Wi-Fi 完備 ／駐車場 200 台

公式サイト： 2022 年 7 月 1 日開業日に公開予定

主な「新型コロナウイルス感染防止に対する取り組み」

○検温の実施

ご来店時にサーマルカメラまたは非接触型タイプの体温計を用い、お客様の体温を確認させていただきます。37.5℃以上の発熱が確認された場合、ご利用をお断りさせていただきます。

○拭き取り消毒除菌の強化

お客様の触れる機会が多いドアノブ、扉、エスカレーターの手すり、エレベーター内のボタン等、定期的に消毒液による拭き取りを行っております。

ビュッフェ形式のレストランでは、トング、レードルの備品除菌清掃を 15 分に 1 回行います。

○マスクの着用

パブリックスペースでのお客様のマスク着用にご協力をお願いしております。

接客スタッフはマスクを着用しております。