

「高原のホテル ラパン」が「一休 Plus+」に加盟 何度も訪れたくなるリゾート「高原のホテル ラパン」が、「一休 Plus+」に加わりました

株式会社一休(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:榊 淳、以下一休)は、「高原のホテル ラパン」(群馬県/嬭恋村バラギ高原)が2023年8月より「一休Plus+」に加盟したことをお知らせします。

※「一休Plus+」(いっきゅうぷらす)……「一休.com」の中でもさらに厳選されたお宿です。国内インターネット専業宿泊予約サイト(OTA)では、当サイトでのみご予約いただけます。クチコミでも高い支持を得ており、一休会員の中でも旅好き・宿好きの方が多い「ダイヤモンド会員」によるご利用が多いことも特徴です。

2023年8月末現在の加盟施設は、全国約120のホテル・旅館・バケーションレンタルです。日本最高位のお宿で“こころに贅沢”な時間をお楽しみいただけます。

「一休Plus+」の特設ページ: <https://www.ikyuu.com/plus/>



「高原のホテル ラパン」紹介ページ: <https://www.ikyuu.com/00001775/>

キャベツの産地として知られる群馬県嬭恋村。「高原のホテル ラパン」はその嬭恋村のバラギ高原にあります。夏は緑の木々、冬は一面が白銀の世界——。雄大な自然風景に包まれ、日常の喧騒から離れてゆっくりとした時間を過ごすことができる高原のホテルです。

8つの客室は、いずれもバラギ温泉の半露天風呂とプライベートダイニングを備えています。8つそれぞれ特徴が異なり、中には岩盤浴ルーム付きのお部屋も。また、館内には4つの温泉貸し切り風呂があったり、大きな暖炉を囲むラウンジや、窓から高原の景色を望む談話室があったりと、安らぎの空間で思い思いの滞在を楽しむことができます。

お部屋のプライベートダイニングで提供されるお食事は、群馬で採れた旬の野菜を中心に、素材の力強さを生かした“森のフレンチ”。看板メニューの「高原キャベツのステーキ」は、寒暖差の大きな環境で育ったキャベツの甘みを、特製ソースとともに味わう絶品の一品です。

「また季節を変えて利用したい」「次は連泊したいです」といったクチコミコメントからもその魅力が伝わってくる、何度も訪れたくなる静かな高原のリゾートホテルです。

株式会社一休が運営するトラベルWEBマガジン「一休コンシェルジュ」では、「高原のホテル ラパン」の魅力を紹介する記事を掲載しております。ぜひご一読ください。

> 何度も訪れたくなる嬭恋の高原リゾートホテル: <https://www.ikyuu.com/concierge/33336>

<本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先>

株式会社一休 広報担当 大島 葉月(直通:080-3574-8320) Email:pr_info@ikyuu.com