

| スケジュール |                             |        | ★ドック・気象状況により船型・運航日が変更になる場合がございます。 |
|--------|-----------------------------|--------|-----------------------------------|
| 往路     | 秋田港 06:15発 ⇒ 苫小牧東港 同日16:45着 | 9月     | 火～日曜日運航                           |
|        |                             | 10・11月 | 火・木・土曜日運航【但し、10/2は運航・10/3は運休】     |
| 復路     | 苫小牧東港 19:30発 ⇒ 秋田港 翌日07:35着 | 9月     | 月～土曜日運航                           |
|        |                             | 10・11月 | 火・木・土曜日運航                         |

| 日 | 行程                                                    |
|---|-------------------------------------------------------|
| 1 | 秋田港(06:15出港) ～ 苫小牧東港(16:45入港) = オーセントホテル小樽【ホテル泊】      |
| 2 | ホテル = 藤井ファーム/収穫体験・昼食 = 北海道をフリードライブ = オーセントホテル小樽【ホテル泊】 |
| 3 | ホテル = 北海道をフリードライブ = 苫小牧東港(19:30出港) ～ 【船中泊】            |
| 4 | ～秋田港(07:35入港)                                         |

～フェリー(新日本海フェリー) =マイカー

＊食事回数は、プランにより異なります。(スイートプランは船内食事も含みます。)

ステートプラン/昼1回タ1回 ・デラックスプラン/朝2回・昼1回・タ1回・スイートプラン/朝4回・昼2回・タ2回

＊行程は最大20日間まで延長可能です。(当社予約宿泊以外は、お客様手配・精算となります)

### 旅行商品のご案内

＊最少催行人員/2名様 ＊添乗員/なし ＊人のみ(車なし)またはバイク付きはお申込みできません。 ＊当日、港・船内での船室変更不可

＊ご出発の10日前までにお申し込み下さい。(ネット予約OK！7日前 17時まで可能)満席になり次第終了となります。

＊ご予約時に車両詳細が必要となります。「車検証」をお手元にご用意の上、ご連絡ください。

＊ホテル宿泊日は、旅行期間内の希望日2泊をご予約時にお申し出ください。

＊ホテル宿泊時の駐車料金は無料です。＊ホテル客室、全室禁煙

＊オーセントホテル小樽夕食 ステートプランのレストラン食は、「17:30開始」と「19:30開始」の2回転となります。

＊ステートプランの食事は、ホテル夕食のみとなります。ホテルご朝食希望の場合は現地申し込みとなります。おひとり様3,300円/現地払い

＊食物・調味料アレルギーをお持ちのお客様は、ご予約時にお申し出ください。 ＊ホテル夕食は、仕入れ状況によりメニューが変更となる場合がございます。

＊ホテル駐車場は、ホテル駐車場または提携駐車場(小樽色内駐車場/徒歩約6分)のご利用となります。

＊ペットの同行の場合、お客様自身で現地ペット専用ホテルをご手配下さい。(ホテル施設内はペットの受け入れはできません)

フェリーのペットゲージは予約時にお申し出ください。 ＊ペットは旅行代金に含まれます「特別補償」の対象外です。

＊「ステートB 4名洋室」の2名様利用は同プランではお申込みできません。

＊手配後の乗船日・乗船便・宿泊日の変更はできません。 ＊大人1名様につき添い寝の場合、幼児(未就学)1名様の乗船は無料です。

＊ご参加可能なお車は車長が5m未満で船会社の乗用車運賃となるお車(1ナンバー等不可)です。 ＊8ナンバー・6m未満の乗用車はお問い合わせください。

＊最低地上高が9cm以下の車両はお申込み(乗船)できません。お車を必ずご確認ください。 ＊ガスボンバ等の危険物は持ち込みできません。

＊天候(積雪等)により目的地によっては「スタッドレスタイヤ」、「タイヤチェーン」のご準備ください。

＊旅行期間中にお客様のご都合でご使用されなかったサービス(乗船・宿泊・食事・マルチクーポン等)の払い戻しはできません。

＊北海道・藤井ファーム・ラボ体験利用日は、基本「オーセントホテル小樽宿泊日の翌日」となります。基本日以外ご希望のお客様は、予約時お電話にてお申し出ください。  
時期・生育状況により収穫物はこととなります。予めご了承ください。

＊【往路9月、復路10月の場合】ご旅行代金は、(9月旅行代金+10月旅行代金)÷2となります。

### 各QRコード

|            |                                                                                     |           |                                                                                     |             |                                                                                     |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| ヴィーナストラベル⇒ |  | 新日本海フェリー⇒ |  | オーセントホテル小樽⇒ |  |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

旅行条件(要約) 詳しい旅行条件を説明した書面をお渡ししますので、事前にご確認の上、お申込み願います。

観光庁長官登録旅行業第1101号 JATA会員

①旅行のお申し込み  
旅行契約は、所定の申込書のご提出と旅行代金を受理した時点で成立するものとします。

②取消料  
お申し込み後、お客様の御都合で取消をされる場合、所定の取消料を申受けます。取消料は、旅行開始日からさかのぼって、21日前まで無料、旅行開始日の20日前より8日前まで20%。7日前より2日前まで30%、旅行開始日の前日は40%。開始日当日は50%。開始後及び無連絡不参加100%となります。

③その他  
旅行条件・旅行代金は2026年8月20日を基準としております。

★ 特別補償について(当社約款特別補償規定による)  
旅行参加中に急激かつ偶然な外来の事故により、一定の損害について損害を補償します。条件・金額については旅行条件書にてご確認ください。

秋田営業所 国内旅行業務取扱管理者 鎌田裕希  
〒011-0945 秋田市土崎港西1丁目13番地13号 中島埠頭 新日本海フェリーターミナル内  
営業時間 月～金曜日 09:00～17:00 休日／土・日曜・祝日  
TEL 018-827-4300

大阪本社 総合旅行業務取扱管理者 井手達也  
〒530-0001 大阪市北区梅田1-11-4-B100 大阪駅前第4ビルB1F  
営業時間 月～金曜日 09:00～18:00 休日／土・日曜・祝日  
TEL 06-4795-1001



秋田県環日本海交流推進協議会協賛

# 新日本海フェリー

～グルメに！収穫体験に！“オール北海道”を堪能～

## 秋 北海道 美食 ドライブバック 4日間



旅行企画・実施  株式会社 **ヴィーナストラベル**

秋田営業所 **TEL 018-827-4300**  
大阪本社 **TEL 06-4795-1001**



◆設定日  
2026年  
9月1日(火)出発～11月29日(日)帰着  
※乗船不可日 9/17～9/27 ※宿泊不可日 9/19～9/22

※写真はすべてイメージです

最大**20日間**まで延長可能  
(2泊目以降は、お客様手配・精算となります)

◆旅行代金に含まれるもの

新日本海フェリー  
往復2名乗船代

乗用車1台  
往復航送料  
(5M未満)

オーセントホテル小樽  
2泊 宿泊代

藤井ファーム  
収穫体験・昼食代

さらに！船内で使えるマルチクーポンおふたり様で**4,000円**分＆  
オーセントホテル小樽オリジナル野菜スープおひとり様1個のおみやげ付き！



北の大地「北海道・藤井ファーム・ラボ」にて収穫体験！  
収穫体験後は北海道名物「ジンギスカン」をご賞味！  
収穫した野菜も昼食時にご賞味ください。  
※時期・生育状況により収穫物は異なります。  
(予定…8月：ミニトマト、9月：トウモロコシ)  
※体験利用日/基本「オーセントホテル小樽宿泊日の翌日」  
※藤井ファーム集合時間/11:00  
収穫体験：約40分、昼食：60～90分  
※オーセントホテル小樽→藤井ファーム所要時間  
お車で約1時間。(高速/小樽IC～札幌北IC)



## お得に個室ステートプラン

ご旅行代金 (おふたり様で) ※全て税込価格  
※大人・小人同額

9月 発着 **140,000円**

※1名様追加の場合 1名様あたり 55,000円

10・11月 発着 **138,000円**

※1名様追加の場合 1名様あたり 52,000円

■オーセントホテル小樽・夕食【レストラン食】

北海道産秋鮭と余市産こぼれイクラのはらご飯

## 秋のまるごと北海道 和洋コースディナー

・北海道産キノコのロワイヤル イクラ添え・造里(寿都産厳選帆立「扇寿」)  
と活〆平目/小樽産秋蝦蛄(牡丹海老)・八寸(連根饅頭/真狩産百合根餡  
掛け/根室産銀宝西京漬/ボワロー葱と真鮭の白子松前/揚げ紅葉/翡翠  
銀杏/薩摩芋レモン煮)・花咲カニの甲羅焼きグラタン・北海道産秋鮭と  
余市産こぼれイクラのはらご飯・赤出汁・香の物・秋のデザート

※「17:30開始」と「19:30開始」の2回転となります。  
※メニューは予定となります。仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

■船室

### ステートB個室

2名様 個室 洋室・和室  
トイレ・シャワー・冷蔵庫なし



■ホテル客室

### スタンダードツイン(夕食1回付)

客室面積：27㎡ ベッド2台 ユニットバス付

※ホテル朝食希望の場合、現地申込となります。  
おひとり様3,300円/現地払い



2名1組 限定

プレミアム

客室

## オーセントホテル小樽 オーセントスイート利用

ワンランク上の船室

### デラックスプラン

ご旅行代金 (おふたり様で) ※全て税込価格  
※大人・小人同額

9月 発着 **244,000円**

10・11月 発着 **230,000円**

■船室

### デラックスA/B個室

2名様 個室 洋室・和室  
専用テラス・冷蔵庫  
・ユニットバス付  
※デラックスBは専用テラスなし



最高級船室

### スイートプラン

ご旅行代金 (おふたり様で) ※全て税込価格  
※大人・小人同額

9月 発着 **310,000円**

10・11月 発着 **296,000円**

■船室

### スイート個室

2名様 個室 洋室  
食事付(規定数)  
専用テラス・冷蔵庫  
・バス・トイレ付



■ホテル客室

### オーセントスイート(夕食1回・朝食2回付)

2023年にリニューアル誕生した客室  
北海道産の家具を中心に設えた、清潔感のあるニュートラルデザイン  
客室面積：54㎡(2名様定員) ベッド2台 独立型バス・トイレ付

SALON CLASS FLOORご宿泊者様限定  
専用ラウンジ「SALON CLASS LOUNGE」滞在中ご利用可能

—もうひとつの寛ぎの空間—  
ホテルパティシエメイドの焼き菓子や、  
北海道生ワインや地ビールなどをお楽しみいただけます。  
さらに、お夜食にはフレンチオードブルや手巻茶漬けをご用意し、  
夜のひとときを優雅に演出いたします。



■オーセントホテル小樽・夕食【部屋食】

## 北海道カニといくらの 和魂洋才2段重

～余市・平川さんのフルボトルワイン付き～

★ペアリングワインフルボトル1本

【和の段】

・北海道産毛蟹甲羅盛り・寿都産扇寿の香味焼き・極み椎茸と秋刀魚の共味  
噌焼き・牡丹海老浜煮・真狩産百合根の茶碗蒸し・銀宝西京焼き・落石産水  
蛸酢味噌和え・握り寿司三種(小樽産秋蝦蛄/寿都産活〆平目/余市産いくら  
醤油漬)・あおき海苔と結び湯葉の清汁・

【洋の段】

・北海道産豚のパテカンパニユと生ハム・花咲カニのサラダ・北海道産ホタ  
テと茸のマリネ・スモークサーモンと秋の根菜サラダ・エゾ鮑のマスタード風  
味・タラバカニ

※ご夕食は、宿泊時お部屋にてご用意致します。

※メニューは予定となります。仕入れ状況等により変更となる場合がございます。

