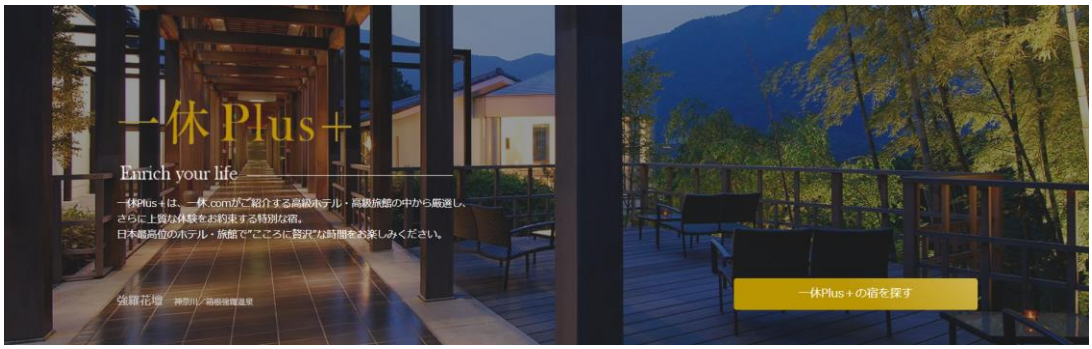
N E W S R E L E A S E

2024 年 1 月 31 日
株式会社一休

2024 年 1 月に 2 つのお宿が「一休 Plus＋」に加盟
“こころに贅沢”な時間をお過ごしいただける 2 つのお宿をご紹介します

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、2024年1月より新たに2施設が「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。



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

2023年12月末現在の加盟施設は、全国約110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。

● 2024年1月に新たに加盟した2つのお宿のご紹介

四季の彩　旅篭（兵庫県/有馬温泉）【旅館】
https://www.ikyu.com/00003048/
2023年にリニューアルした、プレミアムな有馬を楽しむ大人の温泉宿。しつらえの異なる全6室のお部屋は、60平米から90平米まで、ゆとりある広さが魅力です。全室に「極楽泉源（金泉）」の客室露天風呂を備えており、目の前に広がる庭園を眺めながら名湯を独り占めする贅沢が叶います。お食事は、瑞宝単光章を受章した実績を持つ料理人・大田忠道氏が監修した「客前料理」。カウンター越しに繰り広げられるパフォーマンスとともに、早生・旬・名残を料理の中に表現した逸品の数々を存分に楽しむことができます。有馬の名湯・金泉とライブ感溢れる美食を、一休Plus＋でご堪能ください。

Auberge TOKITO（東京都/立川市）【オーベルジュ】
https://www.ikyu.com/00003160/
「Auberge TOKITO（オーベルジュ ときと）」は、2023年春、東京・立川に誕生した1日4組限定の「和のオーベルジュ」です。心身の回復をテーマにデザインされた空間で、究極のくつろぎ時間をお過ごしいただけます。席や時間帯をオプションで選べるディナーは、国内外から集結したミシュラン獲得経験を持つシェフらが振舞うコース料理。日本の食の本当の豊かさに触れることができます。客室は全室106平米のゆとりある広さで、地下1,300mから汲み出した温泉かけ流し露天風呂と、スパトリートメントを堪能できる専用スペースを備えています。日々の喧騒、時間を忘れゆっくりとおくつろぎください。

〈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@ikyu.com