

ごほうび 体験レポート

ごほうび
プラス
コース



上野 栄一様 2011年9月友の会ご入会

ちょうど一年前、「ごほうびプラスコース」に2口入会され、奥様と、従妹同士だというお客様の夏休みに合わせて4人でご利用になられた上野様。体験後の感想をおうかがいしました。

「ごほうびプラスコースに入会されたきっかけは？」

友の会で満期継続の際、新しいコースをご紹介いただいて…。私たちには息子が3人、孫は総勢7人おります。その孫たちを連れて出かけたかったと思ったのがきっかけです。

カタログを見るとエリアも幅広い。これは値打ちがあると、さっそく一年後の孫たちの夏休みに利用してみようと思し込みました。

「数あるごほうびプランの中からこちらを選ばれたポイントは？」

住まいが滋賀県なので京都でしたら立地的にも気軽に、雰囲気も良さそうでしたので。

懐かしい雰囲気

お孫様「私たち、中1と中3で歳も近いから祖父母の家にもよくいっしょに遊びに行っていて、そのときにみんな決めてました。」

奥様「なんとなく懐かしい雰囲気があったのですが、実は以前、息子の嫁が送ってくれた写真のレストランだったのです。それが記憶にあったせいでしょか、偶然選んでいたことに驚きました。」



「こちらの施設はいかがでしたか？」

（お孫様に微笑まれ）どうでしたか？お孫様「とても美味しかったです！それに建物や景色も素敵で、昭和時代のエレベーターにも初めて乗りました。」



レトロな雰囲気のレストランで、

じいじ、ばあば、仲良しの従妹と

お食事を楽しんで、夏休みのいい

思い出になりました。

「今回、当コースを

体験してみて、次に利用したい

施設などございますか？」

孫たちの行きたいところになるかな(笑)。

お孫様「イタリアンレストランに行きたいです！」

カタログには100ヶ所以上も掲載されていて孫たちと行きたいところもたくさんありますが、将来、孫も会員になって従妹同士でかけたたいと話しており、楽しみがいろいろ膨らみますね。

2019年7月24日

私たちが選んだごほうびは LE UN(ルアン) 鮎鶴京都鴨川リゾートのランチ

【お品書】季節の前菜、本日のスープ、シェフお薦め鮮魚または肉料理、パティシエ特製デザート、パン、食後のお飲物
2012年に有形文化財として登録された元老舗料亭旅館。五層楼閣の建築美をモダンにいかしたダイニングでいただくのは、華やかで繊細な京フレンチ。京都・滋賀から届く新鮮な食材から生まれるオーセンティックなフレンチの一皿を、鴨川のせせらぎとともに楽しみいただきました。

