



# INFORMATION

～施設のご利用について～



ハワイアンズグランピング  
Mauna Village  
マウナヴィレッジ

# INFORMATION

～施設のご利用について～



ハワイアンズグランピング マウナヴィレッジ  
**Mauna Village**

**SOS** 夜間緊急連絡先  
**080-1009-1190**  
 (24時間)



ハワイアンズグランピング マウナヴィレッジ  
**Mauna Village**

# AREA MAP

## グランピングエリアマップ



**花火エリア**  
 17:00~22:00

**ヴィレッジパーク**  
 ご自由にお楽しみいただける広場となっております。  
 モルック・ボールやパトミントンの  
 貸し出しも行っております。

**トイレ・シャワー棟**  
 15:00~10:00

**フロント**

チェックイン	15:00
チェックアウト	10:00
大浴場	[15:00~21:00]
トイレ	[7:00~21:00]
喫煙所	[7:00~21:00]

**タクシー停車場所**  
 温泉や夜のショーへ行く際の  
 タクシーはこちらに参ります。

**ヴィレッジハウス**

ご夕食お渡し開始	17:00
ドリンク販売	[17:00~22:00]
ご朝食お渡し開始	7:00

**ご協力をお願い**

- ◆施設内は、すべて禁煙でございます。
- ◆ゴルフ場は、22:30に閉門いたします。
- ◆22:00以降は、静寂のお時間となります。



ハワイアンズグランピング マウナヴィレッジ

# Mauna Village

## 浴場 13:30~21:00

- クラブハウス内の浴場をご利用ください。
- 浴場には、バスタオル・ドライヤー・アメニティ類をご用意しております。

## シャワー棟 15:00~10:00

- 男女3室ずつございます。
- シャワー棟にはアメニティ類・ドライヤーをご用意しております。
- 22時以降は静寂時間とさせていただきます。ドライヤーのご利用はご遠慮ください。

## お手洗い 24時間ご利用可能

- エリア内には4か所お手洗いがございます。お近くのお手洗いをご利用ください。
- クラブハウス内のお手洗いもご利用いただけます(7:00~21:00)。

## ご夕食 17:00~21:00

- 夕食食材をヴィレッジハウスにてお渡しいたします。
- 19時半からスタッフが順次、テーブルの清掃に入らせていただきます。野生動物対策の為、食器や食材を回収いたしますのでご協力をお願いいたします。

### ◆◆◆ご協力をお願い◆◆◆

- ゴミの分別にご協力お願いいたします。
- ご使用いただいた食器は、専用の返却ボックスへお入れください。

## ご朝食 7:00~

- 朝食食材を7:00より、ヴィレッジハウスでお渡しいたします。

## ゲートクローズ 22:30

- 防犯上ゴルフ場ゲートを22:30にクローズいたします。
- 22:15までにはお戻りください。

## クラブハウス 7:00~21:00

- お手洗い・大浴場・喫煙ブースをご利用いただけます。
- 何かで不明な点がございましたら、クラブハウス内マウナヴィレッジフロントまでお問い合わせください。

## 喫煙所 7:00~21:00

- クラブハウス1階にございます。
- グランピングサイト内は全面禁煙とさせていただきます。

## Wi-Fi

- アクセスポイント名  
Mauna Village

## チェックアウト 7:00~10:00

- お忘れ物のないよう、ご注意ください。

## 緊急連絡先 24時間

 **080-1009-1190**

## ヴィレッジパーク

- マウナヴィレッジフロントにてアクティビティの貸し出しを行っております。(有料品有り)
- 花火は専用スペースがございます。打ち上げ花火はご遠慮ください。

## お客様への おねがい

**22時以降は、静寂時間と**

**させていただきます。**

**テント内ではお静かに**

**お過ごしください。**

# シャトルバス運行時刻表



ハワイアンズグランピング  
**Mauna Village**  
マウナヴィレッジ



Spa Resort  
**Hawaiians**  
きづなリゾート

Mauna Village 発 「ゴルフコース」玄関前集合	ハワイアンズ 発 「モノリスタワー」玄関前集合
9:00	-
10:15	-
-	15:00/16:00/16:30
19:15	-
19:45	20:30
-	22:00

ご利用人数が定員より多い場合はピストン輸送となります。

※宿泊日当日にご予約下さい。

シャトルバスは事前予約制です。送迎車両の定員は8名、1便の予約定員は最大16名でございます。  
ご利用のお客様は、モノリスタワーフロントにてご予約くださいませ。予約がない場合はご乗車いただけません。  
事前に予約のない時間帯は運行いたしませんので、必ずご予約下さい。(発車時刻1時間前まで)  
また、お時間を過ぎた場合、定刻通りにバスは出発いたします。乗り遅れには十分にご注意ください。  
乗り遅れによる振替は実施いたしませんので、予めご了承ください。





# その持ち込み品、ご注意ください！

アウトドア施設のため、持ち込みについて一部制限がございます。



OK

お飲み物は500ml水筒・ペットボトル  
おひとり様1本まで。

※それ以上のお持ち込みについては  
1部屋あたり2,200円(税込)のお持ち込み料を  
申し受けます。ご申告ください。



食品のお持ち込みは保健所の指導により  
禁止されています。

※お菓子の持ち込みは可能です。

事前の申告無しに発覚した場合、それぞれ罰金3万円頂戴いたします。

お持ち込みによる食品事故の責任は当社では一切負いかねます。



Mauna Village

# バーベキューグリルの使い方 ご案内



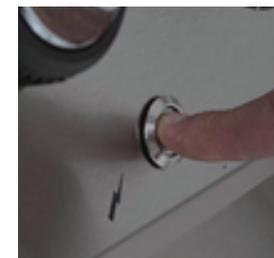
**1** 上蓋を開ける



**2** コントロールパネル(正面)の上段中央にあるコントロールノブを押した状態で左回転(反時計回り)し、全開(HIポジション)にします。



**3** 上記**2**の“左回転押し回し”と同時に、連続点火ボタンを着火するまで押し続けます。約10秒後に点火(中央バーナー)します。左右のバーナーは“左回転押し回し”で点火できます。



**4** 余熱をして調理の準備!  
余熱は、上蓋を閉じて約6分~10分(外気温20℃の場合)ほど行ってください。

**消火は、ノブを“OFF”位置に戻してください。**

# Information お料理のご案内

- 共通
- スタンダード BBQ
- プレミアム BBQ

## 前 菜

### ● 季節のオードブル

その時々に合わせて食材の前菜をご用意。  
冷製の場合はそのままお召し上がりください。  
温製の場合は予熱と同時に温めていただきます。

#### ◆ 食べ方 ◆

お食事をご提供する際にご説明いたします。  
スタッフの説明をよくお聞きの上、調理し、  
お召し上がりください。



## サ ラ ダ

### ● ポットサラダ



福島県産新鮮なミニトマトと葉野菜をボトルに詰めた写真映えする一品。季節に合わせてドレッシングをご用意しております。

◆グリルの予熱中にお召し上がりください



**お好みのドレッシングでお好きにアレンジを！**

## バーベキュー（魚介類盛り合わせ）※プレミアム BBQ のみ

### ● ロブスター(大人)

言わずと知れた海老の王様を豪快に！

### ● 季節の魚介

貝やお魚、その季節に合わせて魚介をご用意！



◆調味料（塩、黒コショウ、レモン、醤油）素材の味を生かす、各種調味料をお好みでお使いください。

※季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## バーベキュー（ミート盛り合わせ）

- 福島牛(大人・子供)  
希少な福島牛の赤身ランプ肉やイチボ肉をご用意。。
- 麓山高原豚ロース肉(大人)  
福島県羽山（麓山）にて指定飼料で育てられたブランド
- US産牛タン・牛ハラミ盛り合わせ  
BBQの本場、アメリカ産の牛肉をご用意！
- 幼児：ハンバーグ  
子供・幼児：ウインナー



- ◆調味料（ステーキ醤油トリュフ風味）  
コクのある醤油にトリュフの風味を付けた贅沢なソース。

 **ランプ肉は、焼く 20 分前に  
塩・こしょうで味付けをして置くと◎**

## バーベキュー（野菜盛り合わせ）



- 福島県産野菜  
いわき市名産の菌床しいたけをはじめ、季節ごとにお野菜を選んでご提供いたします。

※仕入れ状況等により県産品でない場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

## お食事



- 焼おにぎり  
バーベキューの定番ご飯といえば、焼きおにぎり。  
肉に使ったトリュフ風味ステーキソースを塗って焼くと風味倍増です。
- トルティーヤ※プレミアム BBQのみ  
軽くあぶったトルティーヤに焼いたお肉や、サラダを挟み、チーズソースをかけてお召し上がりください。



**焼おにぎりは、焼き肉のたれを塗りながら焼くと◎**

※季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## スープ



### ● 季節のスープ

暑い時期には冷製の寒い時期には温かいスープをご用意  
すでに調理済みのため、カップにあけてそのままお飲み  
いただけます。

## デザート

### ● 酪農アイス(夏季)・月色プリン(冬季)

夏は福島県名産の酪王牛乳を使った濃厚なアイスで  
冬は会津山塩を使用したプリンをご提供いたします。



会津山塩とは、磐梯山ふもとの特殊な泉質の温泉を  
煮詰めて作った貴重な塩です。



■デザートには、ノンアルコールのトロピカルドリンクを！

### ● 食事がお済になりましたら、食器 BOX へ食器をお戻しくください。



食器回収は 19 時半～20 時半ごろまでです。20 時半を超えると回収に伺わないことがございます。  
あらかじめご了承ください。

※季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

## ご朝食

### ● エッグベネディクトで 優雅な朝食を

お好みでベーコンやマフィンをあぶります。  
お野菜、ベーコン、たまごを挟んで、  
オランダーズソースをかけて完成！

スープはポットの中のミネストローネを  
カップに移してお召し上がりください。



子供・幼児のお客様には  
パンケーキをご用意！



お食事後の食器は、  
食材バッグには入れず、  
テーブルの上におまとめください。



※季節や仕入れ状況により食材が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

# Summer Selection

## 🍷 ボトルライナップ



**シャンパン**   
**モエ・エ・シャンドン**  
 フル ¥12,000  
 ハーフ ¥6,000  
 中辛口THEシャンパン！  
 祝いの日はとりあえずこれ



**スパークリング**   
**アックエジ-**  
**ピエモンテコルテ-ゼ**  
 フル ¥5,000  
 辛口スパークリング  
 肉の脂身をスカッと爽快！



**スパークリング**   
**フォンタナフレdda**  
**アスティ パレットブルー**  
 フル ¥5,000  
 甘口スパークリング  
 有名テーマパークホテルのラウンジ  
 にありまして…美味しくてつい。



**トロピカルワイン**   
**フラ オ マウイ**  
 フル ¥5,000

金賞受賞のハワイ産  
 みんな大好き果汁100%  
 パイナップルスパークリング！



**トロピカルワイン**   
**マウイ スプラッシュ**  
 フル ¥5,000

食前にも食後にも合う  
 甘口パイナップル白ワイン



**赤ワイン**   
**マウイ メレ**  
**ウルクラパラ レッド**  
 フル ¥5,000

フルボディタイプの赤  
 当施設ワイン売上第1位！  
 仕入れに苦労しました。



**トロピカルワイン**   
**マトウア**  
**ソーヴィニヨンブラン**  
 フル ¥5,000

暑い夏にさくさく飲みたい  
 NZ産白ワイン！



**スパークリング**   
**酵母の泡 甲州**  
 ハーフ ¥2,500

キリッと辛口日本ワイン  
 偉い人に勧められて飲んだら  
 付度なしに美味しかったです。



**スパークリング**   
**いわき梨ワイン**  
 ハーフ ¥2,500

地元いわき市産の梨を使用し  
 た微炭酸ワイン。  
 いわきに来たらぜひ！

## 🌴 せっかく福島に来たなら飲まなきゃ！



**てい 純米生貯蔵酒**  
 ¥1,300

◆会津田島町 国権酒造  
 甘みを感じる純米酒  
 ていとは蝶の意味です。  
 精米歩合：60% 甘辛度：辛口



**弥右衛門 純米**  
 ¥1,000

◆喜多方市 大和川酒造  
 食事にもよく合う純米酒  
 スッキリとした飲み口  
 精米歩合：60% 甘辛度：辛口



**東豊国 生きな酒**  
 ¥1,000

◆古殿町 豊国酒造  
 アル添の悪いイメージを  
 変える本醸造生貯蔵酒  
 その旨さに飲みすぎ注意  
 精米歩合：60% 甘辛度：中口



**和マッコリ 霧の華**  
 ¥900

◆白河市 有賀醸造  
 福島で作った入手困難で  
 甘くない和マッコリ！  
 福島牛によく合う！

## 🍹 5杯以上飲むなら！

### お得なセットメニュー



**いいちこセット**  
 300ml+割材+氷  
 ¥1,500  
 割材  
 水・炭酸水・ウーロン茶・緑茶  
 (いずれか2本)



**ブラックニッカセット**  
 200ml+割材+氷  
 ¥1,500  
 割材  
 水・炭酸水・コーラ(いずれか2本)

# DRINK MENU

## MAUNA SELECTION



みんなで楽しもう  
生ビールサーバー  
**¥4,000**  
1杯分お得!

**大容量!**  
2.7リットル  
6杯分!

通常サイズはこちら!



サッポロ黒ラベル  
生 ¥800  
350ml缶 ¥500

人気NO1!  
ビール3種セット ¥2,000



FROM   
コナ ビッグウェーブ  
(エールビール)  
甘みが強く女性に人気  
**単品¥800**



FROM   
コナ ロングボード  
(ラガービール)  
日本のビールに近い味  
**単品¥800**



FROM   
ヒナノビール  
(ラガービール)  
華やかでさっぱり!  
**単品¥600**

ハワイで愛される  
ソフトドリンク



パイナップルオレンジ  
ネクター  
¥400



トロピカル  
アイスティー  
¥400



パス・オ・グアバ  
ネクター  
(パッションフルーツ・オレンジ・グアバ)  
¥400



ふくしま限定!  
オススメ!

寶クラフトチューハイ  
あかつき桃  
¥800

焼酎・梅酒



チャミスル  
マスケット  
¥700



梅酒  
¥500

ハーフワイン各種

ピノワール ¥2,500  
ソーヴィニヨンブラン ¥2,500



この夏オススメ!

樽生ハイボール  
¥600

サワー ALL¥400

翠ジンソーダ  
檸檬堂 定番レモン 5%  
男梅サワー  
パーポームム カシス葡萄  
氷結 パイナップルサワー

ノンアルコール

オールフリー ¥400

ソフトドリンク ALL¥300

コカ・コーラ  
メロンソーダ  
カルピス  
オレンジジュース  
リンゴジュース  
緑茶  
ウーロン茶  
炭酸水  
麦茶  
ラムネ

黒ウーロン茶 ¥400

フラガール天然水 ¥200

ウレツジハウス営業時間 15:00 ~ 22:00



ハワイアンスタイル  
**Mauna Village**  
マウナウレツジ

※サービス料・税込です。2025年7月20日現在

食べたりない！

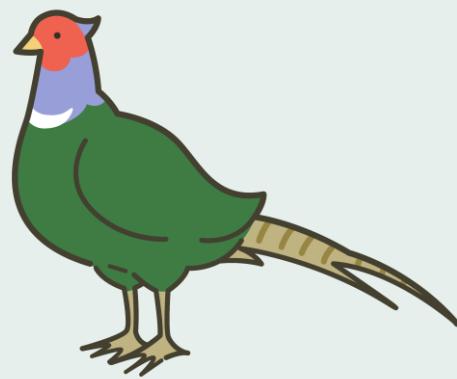
追加メニュー！ ALL 800円！



みんな大好き！

厚切り牛タン

3枚：800円(税込)



噛むほどにうまみがじゅわあ～！

牛ハラミ焼き

150g：800円(税込)



ぷりぷりの歯ごたえ！

あわび串

1串：800円(税込)



肉厚でしっかりとした食べ応え！

イカの丸焼き

1杯：800円(税込)



パリッとした皮がたまらない！

イベリコ入りウインナー

2本：800円(税込)

※各商品提供までに最大15分かかります。  
ご注文はお早めに！



# アクティビティのご案内

## Activities Information



### たき火体験

時間：18:00～ 場所：お部屋前たき火台にて  
 料金：①¥1,000②¥1,100③¥1,400 (税込)/組  
 ※①マシュマロ②ポップコーン③両方 追加料は¥500



### ふわふわスモア作り

時間：18:00～ ※数量限定  
 場所：BBQグリルにて ※別途説明書あり  
 料金：¥1,500(税込)/組 おまけでたき火が付くよ!



### わくわく手持ち花火

場所：ファイヤープレイス  
 料金：¥1,300 (税込)/組



### 遊び放題アイテム



ハワイアンズグランピング Mauna Village

### その他インフォメーション

#### おこもりテーブルゲーム

料金：¥500～ (税込)/組  
 場所：お部屋内  
 ※数量限定



「記憶」より「記録」に残そう

#### チェキレンタル



料金：¥1,000 (税込)/組 フィルム代のみ  
 場所：マウナ施設内 ※持出禁止  
 ※数量限定

### ご利用について

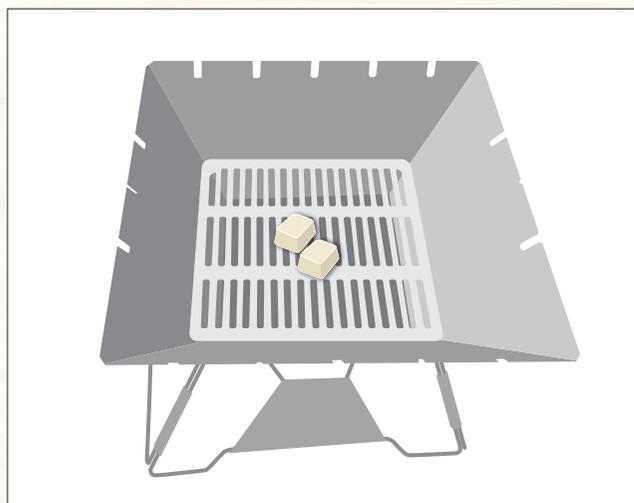
ヴィレッジパークではバドミントン、ボール、モルック、ブランコなどがございます。ご自由にお使いいただき、使用後は次に使う方のために元の位置へとお戻しく下さい。別途しゃぼん玉を300円で販売しております。ご利用の際はお子様から目を離さないよう、お願いいたします。

ヴィレッジハウスでのアクティビティのお申し込みは21時までとなります。22時以降は静寂の時間となります。おやすみなさい zzz( ^ω^ )

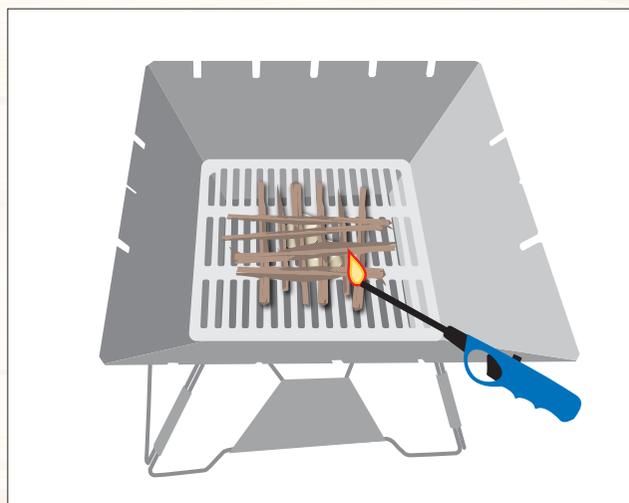
朝はチェックアウトまでお楽しみください。

# 焚き火のご案内

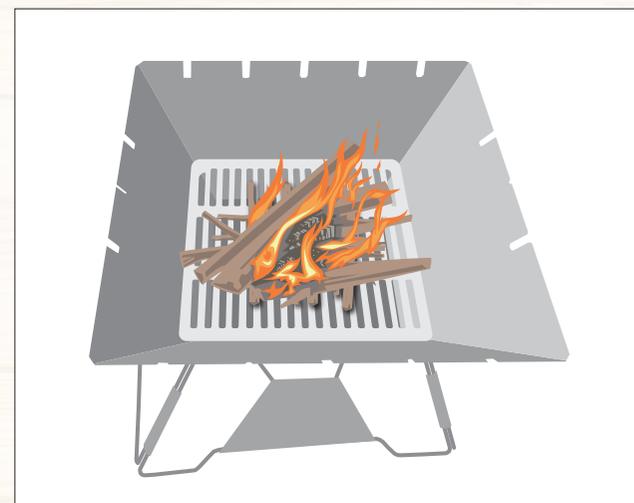
大自然の中で、ゆらゆらと揺らぐ火を眺めてリラックス。  
ぜいたくなひと時をお楽しみください。



**1** 着火剤を中心に置く



**2** 細い薪を縦横交互に並べ  
点火する



**3** 火が安定したら太い薪を  
くべる

※火傷には十分ご注意ください。

※追加の薪はヴィレッジハウスにて500円で販売しております。