

2017.12-2018.3

兵庫県最北端

竹野海岸へ 来なったら



冬の味覚の王様「松葉がに」

休暇村
自然にときめくリゾート

たけの かい がん
竹野海岸

TEL 0796-47-1511

〒669-6201 兵庫県豊岡市竹野町竹野
<http://www.qkamura.or.jp/takeno/>



贅沢の極み
冬の味覚の王様

松葉がに

タグ付き活松葉がに <タグ付きとは>
地元産と他地域産を区別するため、地元海域で獲れたかにの証に、各漁港のタグが付けられています。
休暇村竹野海岸では、緑(香住産)、ピンク(柴山産)、青(津居山産)等、山陰地方の漁港から水揚げされる松葉がにをご用意しています。

松葉がには水揚げされる地元海域で獲れた証や、かにに傷がないかなどの品質を示すものとしてタグを付けています。
「濃厚で上品な美味しさ」・「質が高く締まりが良いかに身」などと評される特選のタグ付き「松葉がに」をたっぷりご堪能ください。

「茹でがに」に、400g級の松葉がにを使用!



例年
人気No.1

かにづくしコース

期間:平成29年11月7日(火)~平成30年3月20日(火)

料金: 大人平日1泊2食付 **24,400円** (税込・入湯税別)

Q会員様限定 **23,900円** (税込・入湯税別)

お食事のみ **17,500円** (税込)

- ◆造里 かに足 甘海老 ◆台盛 タグ付きかに姿茹で
- ◆焼物 かに足炭火焼 ◆揚物 かに足天麩羅
- ◆蒸物 茶碗蒸し ◆台物 名物かにすき鍋
- ◆飯物 かに雑炊 ※タグ付きかに姿茹でのみ地元産です。

期間限定 「かにバイキング」

かに刺身・かに味噌旨煮・茹でがに・かに天麩羅・かに炭火焼・かにすき鍋等、最後はかに雑炊までたっぷりかにを味わえる90分間食べ放題! 大好評のかにバイキングです!

**90分間
食べ放題!**
お食事スタート時間は
①17時~②19時~の
2部制となります。



※地元産のかににはございません。



期間	①平成30年 1月 8日(月)~1月12日(金)
②	2月 5日(月)~2月 9日(金)
③	3月 5日(月)~3月 9日(金)
④	3月12日(月)~3月16日(金)

料金	期間①、②は大人平日1泊2食付 (税込・入湯税別)	16,500円
	期間③、④は大人平日1泊2食付 (税込・入湯税別)	17,000円
	お食事のみ (税込)	10,000円

ブランドがにを
堪能

400g級の活け松葉がに2杯を使用!



活け松葉がに コース

期間:平成29年11月7日(火)~平成30年3月13日(火)

料金: 大人平日1泊2食付 **31,900円** (税込・入湯税別)

Q会員様限定 **31,400円** (税込・入湯税別)

お食事のみ **24,500円** (税込)

- ◆造里 花咲造り
- ◆焼物 甲羅味噌焼
かに足・爪炭火焼き
- ◆台物 名物かにすき鍋
- ◆飯物 かに雑炊
- ◆台盛 かに姿茹で
- ◆蒸物 茶碗蒸し
- ◆揚物 かに足天麩羅
- サービスコーナー サラダ・香の物・フルーツ・デザート等

竹野名物の「かにすき鍋」がメイン!

リーズナブルに
かに料理

かにすき コース

期間:平成29年11月7日(火)~平成30年3月20日(火)

料金: 大人平日1泊2食付 **20,400円** (税込・入湯税別)

Q会員様限定価格はありません。

お食事のみ **13,500円** (税込)

- ◆小鉢 かに味噌旨煮
- ◆造里 かに足
- ◆焼物 かに足炭火焼
- ◆台物 名物かにすき鍋
- ◆飯物 かに雑炊
- サービスコーナー

サラダ・香の物・フルーツ・デザート等



※地元産のがにではございません。

かに一品料理 (要予約)

期間 平成29年 11月7日(火) ~ 平成30年 3月20日(火)



姿一杯刺盛

- 姿一杯刺盛 11,500円
- 姿一杯茹で 11,000円
- かに刺身 2,500円
- かに天麩羅 2,500円
- かに炭火焼 2,500円
- かに甲羅酒 850円
- かに味噌旨煮 700円

[年末年始の料金表]

12/29~1/3の6日間は、こちらの料金となります。

	1名様利用	2.3名様利用	4.5名様利用
活け松葉 がにコース	35,500円 (Q会員様35,000円)	34,500円 (Q会員様34,000円)	33,500円 (Q会員様33,000円)
かにづくし コース	28,000円 (Q会員様27,500円)	27,000円 (Q会員様26,500円)	26,000円 (Q会員様25,500円)
かにすき コース	24,000円	23,000円	22,000円

(消費税込・入湯税別)

※写真はイメージです。※数に限りがございます。予めご予約ください。※価格は全て消費税込です。



たじまぎゅう

但馬牛会席

お食事代 10,000円

松阪牛や近江牛など、全国の名だたるブランド牛の素牛である但馬牛。美しいサシと、口の中でとろけるような味わい。噛めば噛むほどに、旨みと甘みが広がるバランスの良い肉質をご堪能ください。

期間 平成29年12月1日[金]～平成30年 3月31日[土]

料金 大人 平日1泊2食付 (消費税込・入湯税別) **16,900円**～

Q会員 平日1泊2食付 (消費税込・入湯税別) **16,400円**～

※シーズン料金カレンダーもご参照ください。

- ◆先 附 但馬牛ほぐしと茄子や 胡瓜の土佐酢和え
- ◆台 物 但馬牛しゃぶ 但馬牛すき焼き
- ◆焼 物 但馬牛ステーキ
- ◆温 物 但馬牛角煮玉子とじ
- ◆揚 物 但馬牛ひとくちカツ
- ◆強 肴 但馬牛たたき
- サービスコーナー サラダ・飯物・汁物・香物・フルーツ・デザート等



冬の「たけの会席」

お食事代 5,500円

ふぐ、アンコウ、かにを使った冬のすき鍋をメインに八鹿豚の養老掛け、アンコウの唐揚げなど、但馬の山海の幸を食べたいという方におすすめ。

期間 平成29年12月1日[金]～平成30年 3月31日[土]

料金 大人 平日1泊2食付 (消費税込・入湯税別)

1室4名以上 **12,300円**～

1室2～3名 **13,300円**～

1室1名 **14,300円**～

※シーズン料金カレンダーもご参照ください。

- ◆小 鉢 鯛のオレンジ漬け トラフグ煮ごこり 真フグのタタキ
- ◆造 里 おすすめ4種盛り
- ◆五 徳 冬のすき鍋 ふぐ・アンコウ・かに
- ◆蒸 物 白子豆腐茶碗蒸し
- ◆替 鉢 八鹿豚の養老掛け
- ◆揚 物 アンコウの唐揚げ
- サービスコーナー サラダ・飯物・汁物・香物・フルーツ・デザート等

基本宿泊プラン

期間 平成29年12月1日[金]～平成30年 3月31日[土]

北前膳

お造り・鍋物・蒸物など、和食を中心とした日替わりコースです。

料金 大人 平日1泊2食付 (消費税込・入湯税別)

1室4名以上 **9,900円**～

1室2～3名 **10,900円**～

1室1名 **11,900円**～

※シーズン料金カレンダーもご参照ください。

365日ずっと
同じお値段です
**キッズ
メニュー**

但馬牛・八鹿豚石焼付
お子様定食デラックス
[小学生] 1泊2食付 **7,300円**

お子様定食 [小学生]
1泊2食付 **6,300円**

お子様ランチ [幼児(4才以上)]
1泊2食付 **3,300円**

冬のおすすめ

一品料理

要予約



おまかせ刺身
盛合わせ
(2～3人前)
3,000円

- 但馬牛溶岩焼(100g)..... 3,900円
- 黒毛和牛溶岩焼(100g)..... 2,900円
- 八鹿豚しゃぶ(100g)..... 1,540円
- サザエつば焼..... 1,030円
- カサゴ唐揚げ..... 900円
- 鶏の唐揚げ..... 700円
- 白イカ造り..... 1,300円
- 竹野イカ造り..... 1,200円
- 甘海老造り..... 1,030円
- サザエ造り..... 1,030円
- ポテトフライ..... 400円

※他の一品料理もご用意しております。※写真はイメージです。※価格は全て消費税込です。

シーズン料金カレンダー

各料理コースの料金表に

■ (オンシーズン)は1,100円、■ (トップシーズン)は2,200円加算されます。

2017年 11月							2017年 12月							2018年 1月							2018年 2月							2018年 3月								
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土		
			1	2	3	4						1	2			1	2	3	4	5	6					1	2	3						1	2	3
5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	4	5	6	7	8	9	10		
12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	11	12	13	14	15	16	17		
19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	18	19	20	21	22	23	24		
26	27	28	29	30			24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31				25	26	27	28				25	26	27	28	29	30	31		
							31																													

※大人(中学生以上)の方は、宿泊日により料金が加算されます。上記のカレンダーでご確認ください。※お風呂付のお部屋は、1泊あたり1,000円加算されます。※幼児4歳未満は無料です。

※1室あたりのご人数は、4才以上の方が対象です。※写真は全てイメージです。当日の仕入れ状況等により、器や献立が変わる場合がございます。

※営業時間や料金、メニュー等は予告なく変更する場合がございます。※入湯税は150円です。(中学生以上)※どのコースも朝食はバイキングです。

冬の但馬へ 来たら!!



ココが休暇村!!

モ〜
行くしかない



休暇村 竹野海岸

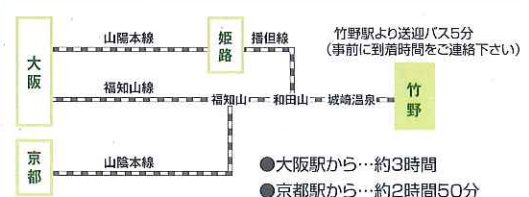


※所要時間は休暇村からお車の場合です。

ACCESS
マイカーで



ACCESS
JRで



お問い合わせ

自然にとぎめリゾート 休暇村 竹野海岸

TEL 0796-47-1511