広い園内に楽しさがいっぱい！





テニスコート

オムニコート(全5面)
1面1時間 1,650円
ラケット
1本 220円　※ご宿泊の方



グラウンドゴルフ

初心者でも楽しめる易しいゴルフ。
全16ホール
1回 500円



レンタサイクル

普通自転車
1時間300円(1日900円)
電動自転車
1時間500円(1日2,000円)



園地のお散歩コース

水鳥が憩う「みどり池」のほとりにある長短様々の散策コース。木々や草花を見ながら自由にお散歩できます。
月に数回、自然観察サポーターがガイドしてくれる散策会もあります。

アウトドアリビング『満天テラス』



屋上のビュースポット「満天テラス」でソファにもたれて三河湾のにこうに沈む夕日や広大な星空をお楽しみください。

マンガコーナー



コーヒーなどが宿泊の方は無料。

満月の湯・三日月の湯



にごり湯	炭酸泉	季節の薬湯
超微細な泡が肌をマッサージしてくれるホワイトイオンバス	疲労回復や血行促進効果がある炭酸発泡のお湯	薬湯歳事記に則った気分を楽しむ月替りのお湯

お部屋タイプ

全館Wi-Fi完備　※客室は全室禁煙です。喫煙は館内の喫煙所をご利用ください。

中型犬以下の愛犬と泊まれるペットOK棟も有

和布団の敷布団として西川のコンディショニングマットレス「Air」を導入。



和室　1~5名様(40室)



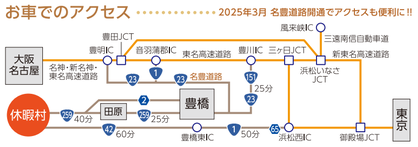
和洋室　1~4名様(13室)



コテージ　1LDK・5名様まで(20棟)

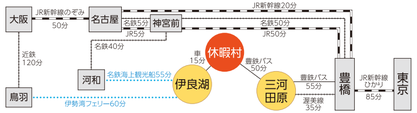


お車でのアクセス　2025年3月 名豊道路開通でアクセスも便利に!!





交通機関でのアクセス





食欲の秋×愛知ど旨いフェア

渥美半島や近隣地域の美味しい食材をお酒もごはんもぐんぐんすすむ秋料理に仕立てました。
「収穫の秋」の大地の恵みと海の幸を心ゆくまでお楽しみいただけます。

- 秀麗豚のローストポーク　きのこのグリルと地野菜　オーブンでじっくり焼き上げた豊橋の銘柄豚を、グリルきのこのサラダと共に。
- みかわビーフと秋野菜の赤ワイン煮込み　ほろほろの肉や芋がごろり。地元の牛を使ったコク深いビーフシチュー。
- みかわ牛入り秋野菜のミートグラタン　さつま芋、かぼちゃ、きのこなど秋素材たっぷり。和牛の旨味溢れるミートグラタン。
- 渥美プレミアムラスサーモンの握り　いくら添え　渥美半島の良質な地下海水で育てられた、脂乗りの良い高品質サーモンのお寿司。
- 秀麗豚の角煮茶わん蒸し　蕪の豆乳ソース　口でとろける、ブランド豚の角煮が入った茶碗蒸し。上品な特製ソースが絶品です。







地元自慢　渥美食材とこだわり料理
秋のごちそうビュッフェ

詳細・予約

1泊2食スタンダードプラン

渥美魚市場直送の魚介をはじめとした新鮮な海の幸や全国有数の野菜どころ渥美半島の地野菜、愛知みかわビーフや豊橋のブランド豚など渥美半島近隣や東三河の恵まれた食材をふんだんに用いたビュッフェです。

期間 2026.9/6～11/30

1泊2食　和室1室2名利用時お一人様
※料金のご案内をご覧ください。
Q会員 14,000円
一般料金 15,000円

お子様はシーズンアップなし
9月は**お子様無料・半額日有！**

小学生	7,000円
幼　児	3,500円

3才以下のお子様は無料
(寝具ご利用の場合は550円)



9/15～10/31　ハロウィンフェア

デザートコーナーがハロウィン仕様に変身！秋の実りを使ったファンシーなスイーツがお楽しみいただけます。

- りんごのタルト
- 黒胡麻のベリーパイ
- モンブランパフェ
- かぼちゃのプリン
- 紫芋のムース

料金のご案内

全プランの検索はコチラ

■ 大人1泊2食 お一人様料金 (税込)

※和室利用時の平日料金
※1室の人数は4才以上が対象

料理コース	対象	1室1名	1室2名	1室3名以上
活き伊勢海老とビュッフェ	一般	24,000円	21,000円	20,000円
	Q会員	23,000円	20,000円	19,000円
みかわ牛ステーキ食べ比べとビュッフェ	一般	22,000円	19,000円	18,000円
	Q会員	21,000円	18,000円	17,000円
地元自慢 秋のごちそうビュッフェ	一般	18,000円	15,000円	14,000円
	Q会員	17,000円	14,000円	13,000円

■ シーズン日カレンダー　※除外日のプランもありますのでご注意ください。

2026年

9月

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

10月

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

11月

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

B 1,100円増　C 2,200円増　D 3,300円増　オフピーク オフピーク旅対象期間
9月は、お子様無料・半額DAYあり！　★ お子様無料DAY　● お子様半額DAY

■ お部屋タイプ変更料金　※大人お一人様・1泊あたり料金

和洋室	コテージ※	洋室(バス付)	洋室(小)
2,000円増	1,500円増	和室と同料金	1,500円引

※D期間や1室1名利用は、コテージへの変更ができません。
D期間等のコテージ利用につきましては、公式HPにて「コテージプライベートステイ」プランをご参照ください。

- Q会員の料金や特典については、右記の内容をご確認ください。
- 日程により、1室2名以上のご予約のみ承る場合がございます。
- 掲載の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及び産地が変わる場合がございます。



ごちそうビュッフェに 美食の秋の逸品をプラス

活き伊勢海老とビュッフェ

詳細・予約

1日限定20食

※3日前までにご予約ください。
※写真は2名様盛りです。

・伊勢海老 活き造り(1尾)　・伊勢海老 赤出汁

天然の伊勢海老を一尾丸ごと活け造りで堪能できる秋の味覚プラン。伊勢海老の旨味が濃厚で滋味深い、贅沢な赤出汁付きです。
秋のごちそうビュッフェと一緒にご堪能ください。

期間 2026.9/6～11/30

1泊2食　和室1室2名利用時お一人様
※料金のご案内をご覧ください。
Q会員 20,000円
一般料金 21,000円



豊富なトッピングが楽しい
カスタマイズドパフェ&クレープ



低温でじっくり火入れした
自家製ローストビーフ

みかわ牛ステーキ食べ比べとビュッフェ

詳細・予約

温暖な気候で育てられた旨味深くまろやかな黒毛和牛「みかわ牛」。三河が誇るブランド牛をビュッフェとあわせてお楽しみください。



1日限定20食

サーロイン(40g)
ジューシーな霜降り肉
ランプ(60g)
柔らかい赤身のモモ肉

期間 2026.9/6～11/30

1泊2食　和室1室2名利用時お一人様
※料金のご案内をご覧ください。
Q会員 18,000円
一般料金 19,000円

各プランのご朝食　伊良湖モーニングビュッフェ

天むす、小倉トーストといったなごやめしに、各種ご飯のお供、フレンチトーストなど和洋取りそろえた朝食ビュッフェ。



地魚のづけやマグロ、サーモン、うなぎなどお好きな具で作れる海鮮丼。



オープンキッチンにて調理師がお好みの具材でお作りする地元卵のオムレツ。

休暇村の会員制度 Q会員 入会金・年会費無料

次回以降に使えるQポイントが貯まるほか、割安な会員限定価格や周辺施設の優待などお得がいっぱい。
当日チェックイン時の入会も可能です。
(入会対象18才以上)

Q会員のご案内

※旅行会社や旅行予約サイト経由のご予約はポイント付与の対象外です。
※Q会員料金は公式HPまたお電話で直接ご予約のQ会員様の料金です。
※Q会員の詳細は、お問い合わせいただくか公式HPをご参照ください。

オフピーク旅 キャンペーン

週末や連休の混雑を避けて楽しむ「分散型旅行」を応援するQ会員様限定のキャンペーンです。
対象期間は左記のカレンダーをご覧ください。

特典
対象期間のご宿泊1泊につき**Q会員1名様あたり1,000円引**
さらに、次回から使える**Qポイントも1,000Pプレゼント!**

休暇村に直接ご予約の1泊2食付が対象です