



鳥取砂丘 (とっとりさきゅう)
風と砂が織りなす風紋や砂柱等の美しさは見る人を魅了します。
休暇村から車で約80分



余部鉄橋 (あまべつてきょう)
H29年に、空の駅エレベーター(余部クリスタルタワー)が完成。
休暇村から車で約30分

休暇村

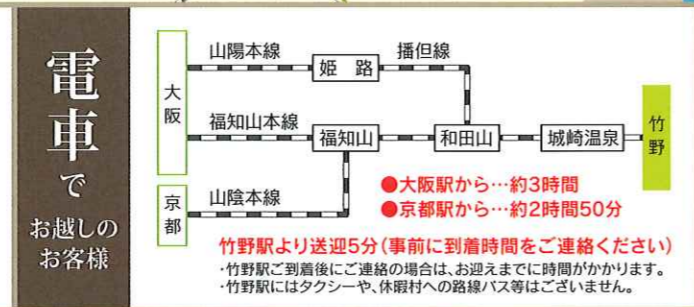
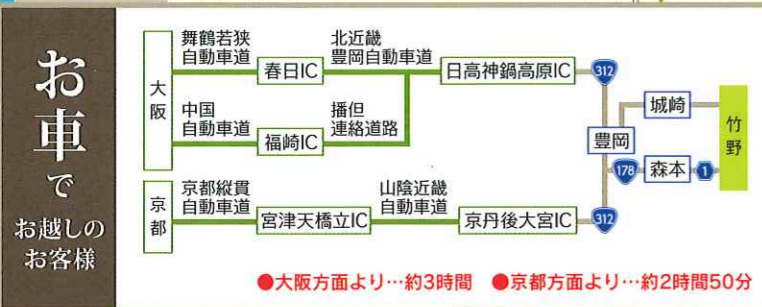
自然にときめくりゾート
竹野海岸



城崎温泉 (きのさきおんせん)
昭和初期の佇まいが残る風情ある温泉地。外湯巡りも楽しい。
休暇村から車で約15分



城崎マリンワールド
ペンギンやイルカがかわいい、体感型の水族館です。
休暇村から車で約15分



休暇村周辺のご案内

竹野スノーケルセンター

美しい自然や生き物たちと、スノーケル・カヌー・磯観察などを通じて感動体験を楽しみましょう。

竹野浜海水浴場

約1km続くキメの細かい白砂のビーチです。快水浴場百選や、日本の渚百選に選定されています。



五感で
と き め く
夏 旅

2020.6.1~8.31

休暇村 竹野海岸
自然にときめくりゾート

たけの かい がん

TEL 0796-47-1511
〒669-6201 兵庫県豊岡市竹野町竹野
<http://www.qkamura.or.jp/takeno/>

剣先烏賊の 活き造り

水温を15~20度に保った生簀で泳ぐ「剣先イカ」を、素早くさばいてお客様のお席へご提供します。上品な甘みと柔らかさ、それでいて程よいコリコリの食感が絶品です。

山陰地方では「白イカ」とも呼ばれる「剣先イカ」。「イカの大トロ」とも評される、この時季だけの味わいをご堪能ください。

活き烏賊の舞

い
き
い
か
の
ま
い



魚介よせ鍋



剣先イカと厚揚げの肝味噌焼き



- 先付 ホタルイカ沖漬け・甲イカマリネ
竹野イカもろみ漬
 - 造り カンパチ・鯛・鮪・甘海老
 - 五徳 魚介よせ鍋 真イカ・ニギス・甘海老・しじみ・但馬鶏
 - 台盛 剣先烏賊の活き造り
 - 蒸物 甲イカのイカスミ茶碗蒸し
 - 焼物 剣先イカと厚揚げの肝味噌焼き
剣先イカ・厚揚げ・ネギ・里芋・しめじ
- ご飯、サラダ、デザート等はサービスコーナーにてご用意いたします。

期間 2020年6月1日~8月10日

平日・1泊2食(税抜)【料金のご案内】をご覧ください。

14,100円~



※剣先烏賊の活き造りは、2~4名様で1杯となり、人数により大きさが異なります。1名様利用では、半身の場合もございます。※悪天候等により剣先烏賊の活き造りがご用意できない場合は、縮めた真烏賊と料理1品をご提供いたします。

Q会員様は 400円引き



全国の名だたるブランド和牛の素牛である「但馬牛」。ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼きなど但馬牛づくしのフルコースをご堪能ください。

たじまぎゅう 但馬牛会席

期間 2020年6月1日~8月31日

平日・1泊2食(税抜)【料金のご案内】をご覧ください。

16,400円~

Q会員様は 400円引き

- 先付 但馬牛ほぐしと季節の和えもの
 - 台物 但馬牛しゃぶしゃぶ・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 但馬牛ロースト
- ご飯、サラダ、デザート等はサービスコーナーにてご用意



たじまぎゅう 但馬牛 しゃぶしゃぶコース

- 先付 季節の先付
 - 大鍋 但馬牛しゃぶしゃぶ・野菜盛り
 - 造り 鯛・カンパチ・マグロ
 - 蒸物 海鮮茶碗蒸し
- ご飯、サラダ、デザート等はサービスコーナーにてご用意



たっぷり1人前200gの但馬牛をしゃぶしゃぶで。口の中に広がる肉の旨みと甘みをお楽しみください。

期間 2020年6月1日~8月31日

平日・1泊2食(税抜)【料金のご案内】をご覧ください。

14,700円~

Q会員様は 400円引き