



本コースに限り、茹でがには

茹でてたてを
ご堪能いただけます。

やっぱり
旨い!

松葉がに

1日20食限定 地元産タグ付き松葉がに100%
1食に2杯を贅沢に使用

活け松葉がに
フルコース

期間 2021.11/7~2022.3/20

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食
(税込・入湯税別) **55,000円**

- 台盛 タグ付き
茹で松葉がに
- 造り 花咲くかに刺し
- 大鍋 かにすき鍋
- 焼物 かに味噌甲羅焼
かに炭火焼
- 蒸物 茶碗蒸し
- 揚物 かに足天麩羅
- 飯物 かに雑炊



例年人気No.1コース

茹でがには、
地元産タグ付き松葉がにを使用

タグ付き
かにづくしコース

期間 2021.11/7~2022.3/31 ※ご予約は3/15
までとなります。

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食
(税込・入湯税別) **44,000円**



※茹でがに以外は
地元産では
ございません。

- 台盛 タグ付き茹で松葉がに
- 造り かに刺し
- 大鍋 かにすき鍋
- 焼物 かに炭火焼
- 蒸物 茶碗蒸し
- 揚物 かに足天麩羅
- 飯物 かに雑炊

こちらも
旨い!

香住蟹



- 大皿 香住蟹姿茹で
- 造り 香住蟹足 甘海老
- 台物 香住蟹すき鍋
- 凌ぎ 香住蟹あぶり寿司
- 蒸物 茶碗蒸し
- 焼物 香住蟹炭火焼
- 揚物 香住蟹足天麩羅
- 飯物 香住蟹雑炊

関西では唯一、香住漁港だけで水揚げされる
紅ズワイガニを「香住蟹」と称します。
ズワイガニ(松葉がに)とは違い、
瑞々しく、カニの甘みが多いのが特徴です。
見た目にはよく似ていますが、
生態や漁法・漁期は全く異なります。

香住蟹と松葉がにの違い

香住漁港直送の紅ズワイガニ(香住蟹)を1食に2杯使用

香住蟹フルコース

期間 2021.11/7~2022.3/31

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食
(税込・入湯税別) **20,000円**

香住蟹 (紅ズワイガニ)	名称	松葉がに (ズワイガニ)
蟹カゴ漁 蟹カゴの付いた漁具を約2日 海底に沈め、引き上げます。	漁法	底曳き網漁 海底に網を入れて船で曳き、 入った魚や蟹を引き上げます。
水深500~2500m の深海に生息	生態	水深200~400m に生息
9/1~5/31	漁期	オス(松葉蟹)11/6~3/20 ※メス(セコ蟹)は11/6~12月下旬

休暇村
自然ときめくリゾート

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/>



期間 2021.11/7~2022.3/31

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。

たじ ま ぎゅう
但馬牛会席

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食 (税込・入湯税別) **20,000円**



但馬牛ほぐし和え
但馬牛生春巻き
但馬牛すきしゃぶ
但馬牛すき焼き
但馬牛あぶり寿司
但馬牛角煮
玉子とじ
但馬牛ステーキ
野菜添え

期間 2021.11/7~12/28

松葉がに(オス)とセコがに(メス)を、お二人で仲良く

夫婦がにコース

1室2名様ペア限定 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食 (税込・入湯税別) **33,000円**

※2名様でご予約ください。タグ付き茹で松葉がにには2名様で1杯です。
※茹でがに以外は地元産ではございません。



台盛 タグ付き
茹で松葉がに
(※2名様で1杯)
ゆでセコがに
(※2名様で2杯)
造り 5種盛り(かに無し)
大鍋 かにすき鍋
蒸物 茶碗蒸し
揚物 かに足天麩羅
飯物 かに雑炊

期間 2022.1/4~3/31

調理長の目利きで厳選したズワイがにを使用

かにすきコース

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食 (税込・入湯税別) **29,000円**

※本コースのかにには、全て地元産ではございません。



台盛 茹でがに
造り かに刺し
大鍋 かにすき鍋
焼物 かに炭火焼
蒸物 茶碗蒸し
揚物 かに足天麩羅
飯物 かに雑炊



期間 2021.11/7
~2022.1/3

フグ・ブリ・アンコウを使った
冬の二色鍋や、野菜寿司、
タラとかにの香味揚げなど。

旬彩会席

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食 (税込・入湯税別) **14,000円**



期間 2022.1/4~3/31

寒ブリのしゃぶすき鍋や、
海鮮茶碗蒸し、タラと白子の
オランダ煮など。美味少量。

たけの会席

1室2名様の場合 ※料金のご案内をご覧ください

平日1泊2食 (税込・入湯税別) **13,000円**



冬のおすすめ **一品料理** 3日前までに要予約

かに一品料理 期間限定 11/7~3/27



タグ付き松葉がに「刺身盛り」

タグ付き松葉がに ※3/20まで
「刺身盛り」 **19,500円**

タグ付き松葉がに ※3/20まで
「姿茹で」 **19,000円**

かに炭火焼 …… **4,900円**

かに刺身 …… **4,400円**

かに天麩羅 …… **4,400円**

かに甲羅酒 …… **1,000円**

かに味噌旨煮 …… **800円**



刺身盛合せ (2~3人前) **3,100円**
※写真は2~3人前イメージ (1人前) **1,800円**

黒毛和牛溶岩焼(100g) **3,000円**

但馬牛ハンバーグ …… **1,600円**

甘海老造り …… **1,400円**

白イカ造り …… **1,400円**

竹野イカ造り …… **1,300円**



但馬牛溶岩焼(100g) **4,500円**

サザエ造り …… **1,100円**

サザエつぼ焼 …… **1,100円**

カサゴ唐揚げ …… **1,000円**

但馬鶏の唐揚げ …… **1,000円**

ポテトフライ …… **500円**

竹野
海岸

料金のご案内

■ 1泊2食 大人お一人様 料金表 (税込・入湯税別)

料理コース	ご提供期間	1室1名様	1室2名様	1室3名以上
活け松葉がにフルコース	11/7~3/20	58,000円	55,000円	54,000円
タグ付きかにづくしコース	11/7~3/31	47,000円	44,000円	43,000円
かにすきコース	1/4~3/31	32,000円	29,000円	28,000円
香住蟹フルコース	11/7~3/31	23,000円	20,000円	19,000円
夫婦がにコース	11/7~12/28	—	33,000円	—
但馬牛会席	11/7~3/31	23,000円	20,000円	19,000円
旬彩会席	11/7~1/3	17,000円	14,000円	13,000円
たけの会席	1/4~3/31	16,000円	13,000円	12,000円

※時期により1室につき大人2名様よりご予約を承る期間がございます。※シーズン料金は下のカレンダーをご確認ください。※風呂付のお部屋は、お1人様1泊につき1,000円増となります。※1室の人数は4才以上が対象です。※各プラン及びシーズン料金の表示価格は1名あたりの価格(税込)です。※大人(中学生以上)の方は、入湯税150円が別途かかります。※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、器や献立が変わる場合がございます。

■ シーズン料金カレンダー (税込) ハイシーズン 3,300円増 オンシーズン 2,200円増

2021年 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				

12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	

2022年 1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					

2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					

3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		

お子様は365日同一料金!

竹野海岸の
お子様メニューは
卵・乳 不使用



小学生 お子様会席
1泊2食(税込) **8,000円**



幼児(4才~) お子様ランチ
1泊2食(税込) **4,000円**