



# 旬彩会席 ~桜鯛と春の山菜~

前菜 季節の盛り合わせ  
造り 桜鯛と本日二種  
五徳 山菜と黒毛和牛のしゃぶしゃぶ  
蒸物 山菜茶碗蒸し  
冷鉢 海鮮胡麻和え ポン酢ジュレ  
煮物 桜鯛と茄子の海老詰め炊き合わせ  
焼物 桜鯛カブトの若狭焼き  
食事 桜鯛と山菜の釜飯

期間 2026.3/22~5/31  
大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)  
Q会員様 17,500円  
1室2名様  
平日利用の場合 一般料金 18,500円  
※詳細は料金のご案内をご覧ください。



# 香住蟹

# のどぐろ

## 但馬の朝食 海の幸ごはん

但馬ならではの素材や日本海の幸を活かした和洋食メニューをラインナップ。こだわりの朝食で元気な1日を応援します。

心を込めて結びます  
竹野“塩むすび”

料金のご案内  
平日1泊2食 大人お一人様 料金表(税込・入湯税150円別) 期間 2026.3/22~5/31

食事コース	1室の人数 (4才以上)	一般	Q会員
		1泊2食	1泊2食
旬彩会席 (3/22~5/31)	1名様	21,500円	20,500円
	2名様	18,500円	17,500円
	3名様以上	17,500円	16,500円
幻の鬼海老と地海老会席 (3/22~5/31)	1名様	26,000円	25,000円
	2名様	23,000円	22,000円
	3名様以上	22,000円	21,000円
香住蟹とのどぐろ会席 (4/1~5/31)	1名様	33,500円	32,500円
	2名様	30,500円	29,500円
	3名様以上	29,500円	28,500円

## 夏の風物詩 活き烏賊の舞

夏は活き烏賊の姿造り。ご期待ください。

期間 2026.5/23~7/31  
大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)  
Q会員様 22,000円~  
※詳細はお問い合わせください。

お子様は365日同一料金! 写真はイメージです

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
--------------	--------------------	-------------------	--------------------

### 一品料理 (税込)

3日前までにご予約ください

但馬牛溶岩焼 (100g)	5,500円
黒毛和牛溶岩焼 (100g)	4,000円
お造り (2~3人前)	3,500円
盛り合わせ (1人前)	2,000円
イカ紅白盛り	2,000円
甘海老造り	1,400円
白イカ造り	1,500円
竹野イカ造り	1,500円
サザエ造り	1,100円
サザエ壺焼き	1,100円
カサゴ唐揚げ	1,000円
鶏のから揚げ	1,000円



# 地海老

# 鬼海老

※記載のQ会員料金や特典は、休暇村公式ホームページ、またはお電話にて直接ご予約いただいたQ会員様を対象です。他社の宿泊予約サイトや旅行代理店からのご予約は対象外です。  
※ご利用日より1室大人2名様以上でご予約を承る場合がございます。※表示料金は全て1名あたりの金額です。※和室ツイン及び風呂付のお部屋はお1人様1泊につき1,000円増、和室ツインテラスのお部屋は1,500円増となります。※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

オフピーク旅(Q会員限定) 週末や連休の混雑を避けた「分散型旅行」を応援します。1,000円引&1,000ポイント付与 対象期間は右のカレンダーでご確認ください。

C期間	2,200円増	D期間	3,300円増	F期間	5,500円増
-----	---------	-----	---------	-----	---------

2026年 3月							4月							5月						
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	5	6	7	5	6	7	8	9	10	11	3	4	5	6	7	8	9
8	9	10	11	12	13	14	12	13	14	15	16	17	18	10	11	12	13	14	15	16
15	16	17	18	19	20	21	19	20	21	22	23	24	25	17	18	19	20	21	22	23
22	23	24	25	26	27	28	26	27	28	29	30	31	24	25	26	27	28	29	30	
29	30	31											31							



# 香住蟹と のどぐる会席

1日限定  
20食

関西で唯一、香住港で水揚げされる  
紅ズワイガニ「香住蟹」のほか、  
香住港水揚げの「のどぐる」や「イカ」、  
純血の血統で知られる「但馬牛」など、  
贅沢な美味の饗宴をお楽しみください。

期間 2026.4/1 ~ 5/31

大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)

Q会員様 **29,500円**

1室2名様  
平日利用の場合 一般料金 30,500円

※詳細は料金のご案内をご覧ください。

前菜 季節の盛り合わせ  
造り 紅白イカと本日の五種  
五徳 但馬牛石焼き  
台盛 香住蟹むき身  
蒸物 海鮮茶碗蒸し  
焼物 香住産のどぐる塩焼き  
揚物 季節の天婦羅



香住産のどぐる



但馬牛石焼き



香住蟹は「むき身」でご用意

# 幻の鬼海老と 地海老会席

水揚げが少なく希少性が高い  
旨味たっぷりの地海老の数々。  
特に、幻ともいわれる「鬼海老」の  
美味しさは抜群です。産地ならではの  
味わいをご堪能ください。

期間 2026.3/22 ~ 5/31

大人お一人様1泊2食(税込・入湯税150円別)

Q会員様 **22,000円**

1室2名様  
平日利用の場合 一般料金 23,000円

※詳細は料金のご案内をご覧ください。

前菜 季節の盛り合わせ  
造り 地海老造り四種  
(鬼海老・黒海老・白海老・赤海老)と  
本日の三種  
五徳 地海老三種(黒海老・白海老・赤海老)と  
但馬産わかめのすきしゃぶ  
蒸物 赤海老と筍の玉子蒸し  
凌ぎ 赤海老寿司と海老味噌巻  
煮物 白海老と筍の炊き合わせ  
焼物 鬼海老と黒海老の塩焼き  
揚物 赤海老天婦羅



地海老の造り



地海老のすきしゃぶ



鬼海老の塩焼き