



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。

一品料理 3日前までにご予約ください(税込)		
但馬牛溶岩焼 (100g) ... 5,500円	イカ紅白盛り ... 2,000円	サザエ造り ... 1,100円
黒毛和牛溶岩焼 (100g) 4,000円	甘海老造り ... 1,400円	サザエ壺焼き ... 1,100円
お造り (2~3人前) 3,500円	白イカ造り ... 1,500円	カサゴ唐揚げ ... 1,000円
盛り合わせ (1人前) 2,000円	竹野イカ造り ... 1,500円	鶏のから揚げ ... 1,000円

竹野“塩むすび”

心を込めて結びます



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 8,000円(税込)	幼児(4才~) 『お子様ランチ』 1泊2食 4,000円(税込)

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)】

料理コース	期間	対象	1室1名様	1室2名様	1室3名様以上
香住蟹とのどろ会席	2026年 9/5~ 11/6	大人(Q会員)	32,500円	29,500円	28,500円
		大人	33,500円	30,500円	29,500円
むき香住蟹フルコース		大人(Q会員)	32,500円	29,500円	28,500円
		大人	33,500円	30,500円	29,500円
姿茹で香住蟹フルコース		大人(Q会員)	31,500円	28,500円	27,500円
		大人	32,500円	29,500円	28,500円
むき香住蟹 1.5杯コース	大人(Q会員)	29,500円	26,500円	25,500円	
	大人	30,500円	27,500円	26,500円	
姿茹で香住蟹 1.5杯コース	大人(Q会員)	28,500円	25,500円	24,500円	
	大人	29,500円	26,500円	25,500円	
のどろと但馬牛会席	大人(Q会員)	27,000円	24,000円	23,000円	
	大人	28,000円	25,000円	24,000円	
旬彩会席	大人(Q会員)	20,500円	17,500円	16,500円	
	大人	21,500円	18,500円	17,500円	

シーズン料金(税込)	2026年 9月	2026年 10月	2026年 11月
B期間	1,100円増		
D期間	3,300円増		
E期間	4,400円増		
オフピーク旅適応期間(Q会員限定) 1,000円引 & 1,000ポイント付与			

※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1人様1泊につき1,000円増となります。 ※和室ツインデラックスのお部屋は1人様1泊につき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。

体験プログラム 「その土地ならではの魅力にふれていただきたい」体験プログラムには、私たちのそのような思いが込められています

「朝のお散歩会」

遊歩道から日本海を眺める展望台を巡るお散歩会

〈毎朝〉 約20分 無料

「たけのぶら散歩」

ビーチと路地が広がる港町をスタッフがガイドします

〈平日(月~金)〉 約50分 無料

「森のかけら(クラフトコーナー)」

間伐材をリメイクしたパーツ(森のかけら)で作るものづくり(ロビー)

1個 200円~

のんびり、ゆったり 但馬をめぐる旅

- A 城崎マリンワールド** ペンギンやイルカがかわいい、体感型水族館。 約25分
- B 城崎温泉** 昭和初期の竹まいが残る風情ある温泉地。外湯巡りも楽しい。 約20分
- C 大乘寺** 円山心亭らによる165枚の障壁画は、一見の価値あり。 約30分
- D 余部鉄橋** 全面ガラス張り「余部クリスタルタワー」からの絶景を満喫。 約40分
- E コウノトリの郷公園** コウノトリを野生復帰させるための、全国で唯一の施設。 約40分
- F 玄武洞** 160万年前に溶岩が冷え固まった、国指定の天然記念物。 約25分
- G 小京都出石** 江戸時代の面影を残す城下町。名物の「皿そば」が美味しい。 約105分
- H 植村直己冒険館** 世界に誇る冒険家、植村直己の生まれ故郷。日高町にあります。 約50分
- I 竹田城跡** 日本百名城に選ばれている「日本のマチュピチュ」。 約90分
- J 生野銀山** 日本の近代化に大きく貢献した銀山。観光坑道が見学できる。 約105分
- K はざかり岩** 県指定天然記念物で、海にそり立つ2本の岩柱の間に、3~4mの丸い岩が挟まった奇観。 約5分
- L ジャジャ山公園** 竹野浜と猫崎半島を一望できるビュースポット。 約7分
- M 猫崎半島** 兵庫県最北端にあり、過去の重要な地層や化石がある。その形から別名「お昼寝キュービー」と呼ばれ親しまれている。 約7分

休暇村周辺MAP

休暇村竹野海岸

猫崎半島、はざかり岩、ジャジャ山公園、生野銀山、朝来市、竹野、竹野浜海水浴場、御用地蔵、竹野スノーケルセンター、あんじゃ浜、北前館、竹野浜海水浴場、たけの観光協会、ローソン、竹野学園、生野北第2ランブ、生野北第1ランブ、生野ランブ、いくの、朝来IC、山陽IC、山陽本線、福知山線、播但線、山陽本線、福知山線、和岡山、城崎温泉、竹野

ACCESS

お車で

舞鶴若狭自動車道 春日IC → 豊岡出石IC → 城崎 → 竹野

中国自動車道 福崎IC → 播但連絡道路 → 城崎 → 竹野

京都縦貫自動車道 京丹後大宮IC → 豊岡 → 森本 → 竹野

●大阪方面より...約3時間 ●京都方面より...約2時間50分

JRで

山陽本線 播但線

大阪 福知山線 和岡山 城崎温泉 竹野

●大阪駅から...約3時間 ●京都駅から...約2時間50分

竹野駅より送迎5分(事前に到着時間をご連絡ください)

城崎温泉駅行きバス運行! 9/5~11/6 (9/19~23を除く) 休暇村発 9:30 ※定員20名(送りのみ) ※事前予約要



休暇村 竹野海岸

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/





むき身コース

お客様のご声にお応えして、
 姿茹でを食べやすく捌いた「むき身」コースと、
 姿茹でそのまま楽しむ「姿茹で」コースをご用意しました。



但馬の秋の高級食材を贅沢に！
 香住蟹・のどぐろ・但馬牛・イカの美味饗宴

香住蟹と のどぐろ会席

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 むき香住蟹
 蒸物 茶碗蒸し
 焼物 香住産のどぐろ塩焼き
 揚物 季節の天ぷら

期間 2026年 9/5~11/6
 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。



自身のトロと称される高級魚『のどぐろ』と、ブランドビーフの
 ルーツといわれる『但馬牛』を、一度に味わえる贅沢な会席
 料理です。

のどぐろと但馬牛会席



先付 季節の三種
 造り 本日の七種
 蒸物 茶碗蒸し
 五徳 但馬牛しゃぶしゃぶ
 焼物 のどぐろ塩焼き or のどぐろ煮付け
 揚物 但馬牛カツ

期間 2026年 9/5~11/6
 大人お一人様 / 1泊2食 (税込・入湯税150円別)
Q会員様 24,000円
1室2名様 平日利用の場合
 一般料金 25,000円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。



むき香住蟹 フルコース

期間 2026年 9/5~11/6
 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。

台盛 香住蟹姿茹で or
 茹で香住蟹むき身
 造り 香住蟹足 甘海老
 大鍋 香住蟹すき鍋
 蒸物 茶碗蒸し
 焼物 香住蟹炭火焼き
 揚物 香住蟹足天ぷら
 飯物 縮めの蟹雑炊

期間 2026年 9/5~11/6
 大人お一人様 / 1泊2食 (税込・入湯税150円別)
Q会員様 28,500円
1室2名様 平日利用の場合
 一般料金 29,500円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。



むき香住蟹 1.5杯コース

期間 2026年 9/5~11/6
 大人お一人様 / 1泊2食 (税込・入湯税150円別)
Q会員様 26,500円
1室2名様 平日利用の場合
 一般料金 27,500円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。

姿茹で香住蟹 1.5杯コース

期間 2026年 9/5~11/6
 大人お一人様 / 1泊2食 (税込・入湯税150円別)
Q会員様 25,500円
1室2名様 平日利用の場合
 一般料金 26,500円
※詳細は料金のご案内をご覧ください。

台盛 香住蟹姿茹で or
 茹で香住蟹むき身
 造り 香住蟹足
 蒸物 茶碗蒸し
 焼物 香住蟹炭火焼き
 揚物 香住蟹足天ぷら
 飯物 香住蟹釜飯



旬の彩り・秋の実りを盛り込んだスタンダードコースです。
 但馬の秋をご堪能ください。

旬彩会席 ~ぐじ(甘鯛)とキノコ~



前菜 季節の盛り合わせ
 造り 本日の五種
 五徳 黒毛和牛キノコしゃぶ
 皿盛 香住産ぐじ(甘鯛)の鱈焼き
 羨ま 蒸し寿司
 揚物 香住産ぐじ(甘鯛)とキノコの包み揚げ

期間 2026年 9/5~11/6
 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。