

報道関係者各位
プレスリリース

2026 年 7 月 21 日
休暇村日光湯元

夏・秋の奥日光で味わう至福のごちそう
休暇村日光湯元「とちぎ和牛すき焼き会席」を 7 月 25 日より期間限定で提供
～栃木が誇るブランド和牛をサーロインとロース合計 200g で贅沢にご堪能ください～

奥日光、湯ノ湖畔に立つリゾートホテル「休暇村日光湯元」（所在地：栃木県日光市湯元温泉 支配人：渡邊 康広）では、栃木県が誇るブランド牛「とちぎ和牛」を贅沢に使用した特別会席「とちぎ和牛すき焼き会席」プランを 7 月 25 日（土）から 11 月 14 日（土）までの期間限定で販売します。

ご夕食の主役には「とちぎ和牛」を贅沢に使用したすき焼きをご用意。サーロイン、ロースの合計 200g を、地養卵や日光名物の巻き湯波、地元野菜とともにお楽しみください。



とちぎ和牛のすき焼き会席

◆栃木県が誇るブランド牛「とちぎ和牛」とは？

「とちぎ和牛」は、きめ細かな霜降りとやわらかな肉質、上品な甘みが特徴の栃木県を代表するブランド和牛です。口に入れた瞬間に広がる豊かな旨みと、とろけるような食感が特徴で、すき焼きならではの味わいで一層引き立ちます。

◆休暇村日光湯元「とちぎ和牛すき焼き会席」プラン

料理長が厳選した上質なとちぎ和牛を贅沢にお召し上がりいただける特別会席です。メインとなるすき焼きには、素材の美味しさを最大限にお楽しみいただける料理長特製の割り下でご提供します。とちぎ和牛のほか、日光豆腐や日光刺身生湯波、日光プレミアムヤシオマスなど、栃木・日光ならではの食材も取り入れ、地域の魅力を一度に味わえる会席です。



お手元にご用意するお料理のほかにも、オープンキッチンの握り寿司や、ミニビュッフェではご飯やデザート等もご利用いただけます。

＜お品書き＞

【先 付】 日光豆腐と季節の付け合わせ

【造 里】 日光刺身生湯波・日光プレミアムヤシオマス

【鍋 物】 栃木ブランド和牛「とちぎ和牛」のすき焼き

とちぎ和牛サーロイン 100 g ロース 100 g 地養卵、巻き湯波、焼き豆腐、野菜、うどん等

【スペシャルサービス】オープンキッチンにて 握り寿司

御飯、凌ぎ、香の物、汁物、デザート等はミニビュッフェ形式にご準備しております。

※2泊した場合、料理内容の変更はございません。

※お子様は、小学生：和食コース（ハンバーグ陶板焼きなど）、幼児：キッズコース（オムライスなど）でご用意いたします。

期 間：2026年7月25日（土）～2026年11月14日（土）

料 金：1泊2食 27,100円～（税込・入湯税別）

※平日2名1室利用時の1名様料金

※1名1室利用時は3,000円増し

その他：ご朝食ビュッフェ形式でご用意します。



厳選したとちぎ和牛



特製割り下で素材のおいしさを引き出します



地養卵につけてお召しあがりください

◆休暇村日光湯元

名所「いろは坂」を上り、中禅寺湖や戦場ヶ原を過ぎると、標高約1,500メートルの湯ノ湖のほとりに休暇村日光湯元が建ちます。シラカバやカラマツの木々に彩られたホテルは、建築家“清家清”氏のデザインで、周辺の自然に溶け込む佇まいは四季の移ろいが感じられ、戦場ヶ原ハイキングや日光東照宮など世界遺産めぐりの拠点にも便利。日本で4番目に濃い硫黄泉と言われる「日光湯元温泉」から引いた源泉かけ流しの温泉が楽しめます。

所在地：〒321-1662 栃木県日光市湯元温泉

支配人：渡邊 康広

URL：<https://www.qkamura.or.jp/nikko/>



夏・秋の会席「誉」



奈良時代より続く日光湯元温泉



モダンな雰囲気の和洋室

◆自然にときめくリゾート 休暇村

日本の景色を代表する国立公園・国定公園など優れた自然環境の中にあるリゾートホテル。35か所ある休暇村は、「自然にときめくリゾート」のコンセプトのもと、地元の食材を活かした料理や、地域の自然、文化、歴史と触れ合える体験プログラムなど、その土地ならではの魅力を楽しめる場を提供し、すべてのお客様に心が自然にときめくひとときをお届けします。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

休暇村日光湯元 担当：泉（いずみ）
TEL：0288-62-2,421 FAX：0288-62-2423
MAIL： kouho_pr@qkamura.or.jp