

【宿泊料金のご案内】

期間：2018年11月7日(水)～2019年3月22日(金)

1泊2食お一人様料金(消費税込・入湯税別)

料理コース	対象	1室5名様	1室4名様	1室3名様	1室2名様	1室1名様
福井 冬の厳選料理	大人		41,000円			42,000円
活蟹料理 極味	大人		33,800円			34,800円
かに尽くしコース	大人		25,900円			26,900円
ミニかにコース	大人		21,900円			22,900円
冬の特選若狭牛会席	大人		19,000円			20,000円
四季の三国膳	大人	10,200円	10,700円	11,200円	11,700円	12,700円
お子様かにコース	小学生以下	12,800円(土曜日・休前日も同一料金)				
お子様定食	小学生	7,300円(土曜日・休前日も同一料金)				
お子様ランチ	幼児(4才以上)	3,800円(土曜日・休前日も同一料金)				

ご利用日等によるアップ料金

- ◎11/10・17・23・24、12/1・8・15・22・23、12/29～1/3は 2,200円増し(大人のみ)
- ◎上記を除く土曜日と、1/4・13、2/10は 1,100円増し(大人のみ)
- ◎和洋室、バス付客室のご利用は 500円増し

※各料理コースのご飯類・漬物・汁物・デザートはバイキング形式でご提供いたします。
 ※ご朝食はバイキングスタイルとなります。
 ※1室の人数は4才以上の方が対象です。
 ※アレルギーをお持ちのお客様等は事前にご相談ください。

休暇村越前三国へのアクセス

北陸新幹線 東京-金沢開業で、関東方面からのアクセスもますます便利に!

お車で越しの場合

北陸自動車道「金津I.C.」から東尋坊方面に約25分
 目安時間(高速利用時)
 大阪から約3時間、京都から約2時間半、名古屋から約2時間半、東京から約6時間

JRで越しの場合

○大阪からは「サンダーバード」利用で芦原温泉駅まで約2時間
 【モデルコース】
 大阪駅発 特急サンダーバード 芦原温泉駅(乗換) 京福バス 休暇村越前三国着
 ※芦原温泉駅は一部、停車しない特急電車がりますのでご注意ください。

○名古屋からは「しらさぎ」利用で芦原温泉駅まで約2時間
 【モデルコース】
 名古屋駅発 特急しらさぎ 芦原温泉駅(乗換) 京福バス 休暇村越前三国着

○東京からは北陸新幹線と「しらさぎ」利用で芦原温泉駅まで約3時間20分
 【モデルコース】
 東京駅発 北陸新幹線かがやき 金沢駅(乗換) 京福バス 休暇村越前三国着
 金沢駅 特急しらさぎ 芦原温泉駅(乗換) 京福バス 休暇村越前三国着

★JR「芦原温泉駅」→京福バス→「三国東尋坊行」約30分
 「休暇村越前三国」下車。玄関前まで乗入れます。(路線バスは1時間に1本程度)



越前三国 食のおもてなし

期間：2018年11月7日(水)～2019年3月22日(金)

越前がに

毎年11月6日に、日本海の冬味覚の王様「越前がに」漁が解禁されます。

三国港や越前港など、福井県の港で水揚げされるズワイガニは「越前がに」と呼ばれ、古くは安土桃山時代の文献にもその名が記録されています。

福井県沿岸の海域には、暖流と寒流がぶつかる豊かな漁場が広がるのでカニが新鮮なうちに市場に並びます。

また、大正時代から皇室に献上されており、「越前がに」はズワイガニの最高峰とされています。

水揚げされた港で大切に付けられている黄色いタグは、歴史ある「越前がに」を守り続ける、本物の証なのです。



電車でお越しのお客様必見!

冬限定のお得なきっぷ

要予約

三国温泉ワンコインバス

休暇村越前三国にお泊りのお客様には、お一人様500円で、下記区間の路線バスを、**2日間乗り降り自由**でご利用いただける、冬だけのお得なきっぷを販売いたします。きっぷには、周辺施設の優待サービスまで付いて、たいへんお得です。

期間 H30.11/6(火)～H31.3/21(木) ※12/30～1/3は除く

料金 大人 500円 (小人 250円)

※料金は休暇村でチェックイン時にお支払ください。

このきっぷで行ける近隣の観光地

東尋坊

高さ20m以上に及ぶ断崖は壮絶で、荒波が打ち寄せる姿は恐ろしいほどの迫力。観光船からも楽しめます。



ワンコインバス利用者の優待サービスがあります
 【休暇村から】○バス乗車時間12分 ○お車の場合は約5分

三国湊 きたまえ通り

三国駅バス停から徒歩で約5分。かつての北前船の繁栄を物語る歴史的建造物が連なる、どこか懐かしい街並みです。



【休暇村から】○バス乗車時間22分 ○お車の場合は約10分



休暇村越前三国は、路線バスが玄関前まで乗り入れているので、最寄駅や主要観光地へのアクセスが大変便利です!



きっぷのご予約方法

ご宿泊の前日18時までに、お電話で**休暇村越前三国にご予約ください。**

当日のご利用方法(きっぷの受取方法)

- 1 JR芦原温泉駅にご到着の際、京福バス窓口にて「三国温泉ワンコインバス利用」とお伝えください。(※窓口の営業時間は16時30分まで)
- 2 ご予約の確認後「東尋坊2日間フリーきっぷ」を受け取ってからバスにご乗車ください。

※ワンコインバスは通常の路線バスを使用するため、乗車便によっては混み合い、立ったり、次の便になる場合もございます。

越前松島水族館

みて・ふれて・楽しい水族館。イルカショーやペンギンの散歩のほか、大タコに触れたり、ウミガメの餌やりも人気。



ワンコインバス利用者の優待サービスがあります
 【休暇村から】○バス乗車時間3分 ○お車の場合は約3分

雄島

神の島と崇められる雄島。224mの朱塗りの橋を渡り、78段の石段を上がると伝説と神秘に満ちた雰囲気。



【休暇村から】○バス乗車時間7分 ○お車の場合は約5分

休暇村
 自然にときめくりゾート

えち ぜん み くに
越前三国

TEL 0776-82-7400

〒913-0065 福井県坂井市三国町崎15-45
<http://www.qkamura.or.jp/echizen/>



若狭牛ステーキ



ふぐちりと蟹しゃぶの合わせ鍋



若狭ふぐの薄造り



珍味3種

- ・ふぐ白子かにみそ蒸し
- ・ふぐ皮
- ・牛ねぎ叩き



究極の染み出汁雑炊

合わせ鍋を食べ終えたスープには、「ふぐ」と「蟹」のエキスがたっぷり。その鍋に更に「はまぐり」の出汁や身を後入れし、料理人が仕上げる究極の雑炊をお召上がりいただきます。



幸福をいただく。

冬の福井には、越前がにを筆頭に、主役を飾る至極の高級食材たちが勢揃い。それらを全て組み合わせ、最高の状態でご堪能いただきたいという調理長の願いを形にいたしました。幸せの福井の味覚を、どうぞご賞味くださいませ。



越前がに 活蟹の姿茹で

本コースの姿茹では美味さが別格
茹でたてアツアツ!



お時間にあわせて「活蟹」を茹でます



※写真の鍋具材は2名様盛です。

期間：2018年11月7日(水)～2019年3月22日(金)

1日限定20食

福井 冬の厳選料理

- 越前がに 活蟹の姿茹で(約350g)
- 珍味3種(ふぐ白子かにみそ蒸し・ふぐ皮・牛ねぎ叩き)
- ふぐちりと蟹しゃぶの合わせ鍋
- 若狭牛ステーキ
- 若狭ふぐの薄造り
- 究極の染み出汁雑炊

1室2名様以上でご利用の場合
1泊2食お1人様(税込・入湯税別)

41,000円

※本コースは7日前までにご予約ください。
※ご利用日等によって料金が異なります。裏表紙をご覧ください。

本コースの姿茹では美味さが別格
茹でたてアツアツ!



お時間にあわせて「活蟹」を茹でます



活蟹ならではの
花咲くかに刺し



期間:2018年11月7日(水)~2019年3月22日(金) 1日限定30食

越前がに活蟹料理 極味 きわみ

- 越前がに 活蟹の姿茹で(約350g)
- 活かに刺し
- かに味噌甲羅焼
- 炭火焼きがに
- かに天婦羅
- かにすき鍋
- かに雑炊

1室2名様以上でご利用の場合
1泊2食お1人様 (税込・入湯税別)

33,800円

極味コースは全品
越前がにの活蟹を
使用しています。

※本コースは7日前までにご予約ください。
※ご利用日等によって料金が異なります。裏表紙をご覧ください。
※料理内容や器を変更させていただく場合がございます。

活蟹ならではの
かに味噌甲羅焼



極味コース

越前がに姿茹で付き
一番人気の定番かにコース



かに尽くしコース

期間:2018年11月7日(水)~2019年3月22日(金)

人気 No.1 かに尽くしコース

- 越前がに姿茹で(約350g)
- かに刺し
- 焼きがに
- かに天婦羅
- かにすき鍋
- かに雑炊

25,900円

このコースは姿茹でのみ地蟹を使用しております。
※ご利用日等によって料金が異なります。裏表紙をご覧ください。
※料理内容や器を変更させていただく場合がございます。



ボリュームを抑えて越前がにを楽しむプチコース

ご年配の方や女性にオススメ



ミニかにコース

ミニかにコース

- 越前がに姿茹で(約300g)
- 刺身(かになし)
- 焼きがに
- かにすき鍋
- かに雑炊

21,900円

このコースは姿茹でのみ地蟹を使用しております。
※ご利用日等によって料金が異なります。裏表紙をご覧ください。
※料理内容や器を変更させていただく場合がございます。

※各コースの越前がにには、三国ほか福井県内の港で水揚げされたものを使用しています。
※悪天候等の理由により福井県産の蟹が入荷出来なかった場合、やむを得ず日本海近海の蟹に変更させていただく場合がございます。ご了承くださいませ。



期間：2018年12月2日(日)～2019年3月22日(金)

創作料理 冬の特選 若狭牛会席

前菜



若狭牛ととみつ金時炙り芋寿司
牛すじ塩とまと 牛酢味噌がけ

福井の四季に富んだ気候風土で丹精込めて育てられる若狭牛は、明治時代より食されてきた黒毛和種。きめ細やかで豊かな風味、あっさりした後味が特長です。旨味を引き出す創作料理の数々をお楽しみください。

1室2名様以上でご利用の場合
1泊2食お1人様 (税込・入湯税別)

19,000円

※ご利用日等によって料金が異なります。裏表紙をご覧ください。
※料理内容や器を変更させていただく場合がございます。

造り



若狭牛ねぎトロ 鱈 甘海老

鍋物



若狭牛A4ロースのすき焼き
(大野里芋、きつちよん豆腐)

蒸物



若狭牛モモ肉のセイロ蒸し
(ポン酢、ごまダレ)

煮物



若狭牛やわらか煮
冷製かぶら 生うにのせ

焼物



網切り若狭牛鉄板ロースト
松茸バター醤油

御飯



若狭牛ひとくちソースカツ丼

期間：2018年12月2日～2019年3月22日

3泊以上で甘エビ刺身サービス!

三国温泉 連泊プラン

越前三国は泊まれば泊まるほどお得です! しかも3泊目の夕食には甘エビのお刺身をサービスさせていただきます。夕食は「四季の三国膳」のご用意です。

差額料金の追加で、他の夕食コースへのグレードアップも承ります。予約時にお申し付けください。

お一人様料金(税込・入湯税別)	
2泊4食	19,800円 (1泊あたり 9,900円)
3泊6食	29,100円 (1泊あたり 9,700円)
4泊8食	36,000円 (1泊あたり 9,000円)
5泊10食	42,500円 (1泊あたり 8,500円)
6泊12食	48,000円 (1泊あたり 8,000円)

※除外日:12/8・15・22・23・12/29～1/5・1/12・13・2/9・10
※その他の土曜日は2,200円増し
※1室1名様利用は1泊につき1,000円増し
※和洋室、バス付き客室は1泊につき500円増し

滞在中はご参加無料!

※各10時頃より開催(所要時間:約1～2時間)
※カラオケ、卓球等も無料でご利用いただけます。

小さな旅

月曜:三国温泉ゆあぽーとご案内
火曜:みくに龍翔館見学
水曜:三国図書館ご案内
木曜:東尋坊見学
金曜:みくに龍翔館見学



期間：2018年12月16～21日・24～28日

ご夫婦・カップル応援プランです。越前がに(オス)1杯と、地元で人気のセイコガニ(メス)1杯を、2名様でお楽しみいただけます。



セイコガニの腹子

お2人様で仲良く「越前がに」と「セイコガニ」を1杯ずつ

期間限定 夫婦がにコース(ペア限定)

1泊2食お1人様 18,300円
(税込・入湯税別)

- 越前がに姿茹で(約300g/2名様で1杯)
- セイコガニ姿茹で(2名様で1杯)
- 刺身(かになし) ●焼きがに ●かにすき鍋 ●かに雑炊

このコースは姿茹でのみ地盤を使用しております

期間：2018年11月7日～2019年3月22日



お子様も、タグ付き越前がにの姿茹でが楽しめます

お子様かにコース(小学生以下限定)

1泊2食お1人様 12,800円
(税込・お子様料金)

- 越前がに姿茹で(小) ●刺身(かになし)
- かにフライ ●かに釜めし ●ざるうどん

このコースは姿茹でのみ地盤を使用しております

冬の一品料理

期間：2018年11月7日(水)～2019年3月22日(金)

※要予約マークの一品料理は、宿泊日の5日前までにご予約ください。



要予約

新鮮魚介の刺身盛り合わせ

(4～5人前)

10,800円コース

7,560円コース

5,400円コース

(2～3人前)

3,240円コース

※写真は5,400円コースのイメージです。



要予約

越前がに茹でがに1杯(約350g) 14,700円



要予約

若狭牛のステーキ(100g) 3,800円



越前塩雲丹 2,200円

塩雲丹(しおう)には、パフンウニの卵巣を天日塩のみで熟成した福井の高級名産品で、日本三大珍味のひとつ。福井の美味しい地酒とともにどうぞ。



きつちよん豆腐サラダ 800円

きつちよん豆腐は、地元三国の名店が、おからを一切出さない製法で作る濃厚なお豆腐。大豆の旨みや栄養がまるごと詰まっています。

かに刺し 2,200円

海鮮サラダ 1,500円

かに天婦羅 2,200円

カットステーキ 1,300円

焼きがに 2,200円

鶏の唐揚げ 1,100円

イカ刺し 1,700円

赤ガレイの唐揚げ 1,100円

甘エビ刺身 1,100円

サザエの壺焼き(2個) 800円

福井の味覚は、福井の地酒とともに...

米どころの福井。美味しい水と空気から銘酒がうまれるのは必須です。休暇村では、オリジナルの冷酒「三国物語」や、黒龍・梵など入手困難な地酒も揃えております。

