

全室温泉露天風呂付客室の天悠で楽しむ究極のおこもりスタイル

レストランの味がお部屋で楽しめる お弁当付プラン販売開始

～3密を避けて、お部屋でゆっくりとお食事をお楽しみいただけます～



箱根小涌園 天悠（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297、支配人：柴田 訓 以下、天悠）では、2020年9月23日（水）より、天悠総料理長特製のお料理をお弁当で味わうプランの販売を開始いたします。本プランでは、より安心してお食事を楽しんでいただくために夕食・朝食ともにお重スタイルのお弁当をご用意し、3密を避けてお部屋でゆっくりと自分のペースでお食事をお楽しみいただけます。夕食のお弁当は「国産牛ロース肉重」または「茸と鮭のはらこ飯重」から選べるスタイル。朝食は地場の食材を使用した「金目鯛と真鯛の炙り弁当」をそれぞれ二段重をご用意しております。お弁当の食材は、天悠内の「ダイニングはこね」で提供しているメニューをベースとしており、レストランで味わうお食事と同じ味をお部屋でもお楽しみいただくことができます。

天悠では、人混みを避けて箱根の静寂に触れる旅を「おこもりスタイル」と呼び、全室温泉露天風呂付客室の天悠だからこそできる旅のご提案をしております。自然の沢が流れ、箱根の雄大な絶景を楽しむことができる客室のバルコニーには信楽焼の浴槽を備えており、自家源泉の温泉を好きな時に楽しむことができ、和のぬくもりにふれながらプライベートな時間を過ごすことができます。さらに、本プランでは天悠自慢のお食事もお部屋でお楽しみいただけるため、3密を避けた「究極のおこもりスタイル」でお過ごしいただけます。

総料理長特製 お弁当詳細

《総料理長特製 お弁当メニュー 一例》

◆夕 食：2種類からお選びいただけます。

【国産牛ロース肉重】

- 一の重 国産牛ロースステーキのご飯 和風卸し柚子ソース
- 二の重 秋刀魚のエスカベッシュ
松茸の菊浸し、鴨ロース バルサミソース
秋の果物の白和え、真鯛若狭焼
茄子の味噌田楽トマト風味
香の物

【茸と鮭のはらこ飯重】

- 一の重 茸と鮭のはらこ飯
- 二の重 同上



◆朝 食：【金目鯛と真鯛の炙り弁当】

- 一の重 金目鯛 真鯛塩焼きご飯 かつおと海苔の風味
- 二の重 神奈川県ブランド玉子「さがみっこ」の玉子焼き
- 牛肉と牛蒡のしぐれ煮
- 小田原産蒲鉾、伊豆産山葵漬
- 小田原曾我の梅干し、鰯の昆布巻き
- 練物揚げ、大根の醤油漬
- 壬生菜漬、辛子明太子
- カラフルサラダ、天悠味付け海苔



※内容は一例です。仕入れ状況によって一部お品書きが変更になる場合がございます。

お弁当付きプラン詳細

- ◆期 間：2020年10月1日（木）～ 12月28日（月）
- ◆宿 泊：温泉露天風呂付客室
- ◆料 金：1室2名利用時 お1人様24,000円～
(サービス料込、消費税・入湯税別)
- ◆食 事：夕朝食ともに総料理長特製お弁当付
- ◆予 約：web予約 URL <https://bit.ly/3iQBcro>
- ※本プランはGoToトラベルキャンペーンの対象となります。



「箱根小涌園 天悠」施設概要

客 室 数：150室（露天風呂付客室120室／露天風呂付最上階客室24室／露天風呂付特別客室6室）
 レストラン：計3ヶ所（館内1ヶ所、敷地内に2ヶ所）他、館内にバーラウンジ1ヶ所
 大 浴 場：館内2ヶ所（各所内湯・露天風呂付き／男女入替制）
 駐 車 場：有（宿泊者無料）
 他 施 設：庭園、箱根温泉神社、スパ、売店
 住 所：〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297
 ア ク セ ス：新宿駅から小田急線特急ロマンスカーで箱根湯本駅までおよそ90分、
 箱根湯本駅から箱根登山バス・伊豆箱根バスで約20分
 公式 URL：<https://www.ten-yu.com/>



本宿泊プランのご予約に関するお問い合わせ

〒250-0407 神奈川県足柄下郡箱根町二ノ平 1297
 箱根小涌園 天悠
 TEL：0465-20-0260（予約センター 9:00～18:00）

本リリースに関するお問い合わせ

箱根小涌園 天悠 広報担当
 服部 ・ 小森
 TEL：0460-85-0153 / FAX：0460-82-5113 / Mail：info@ten-yu.com