

News Release

ラフォーレ箱根強羅 湯の棲
家族や友人、大切な人と夏の箱根で「涼」を感じる思い出づくり
宿泊プラン「箱根夕涼みプラン」を発売
期間:2025年6月1日(日)~8月31日(日)



イメージ

ラフォーレ箱根強羅 湯の棲(神奈川県足柄下郡箱根町、支配人:河西 条司)は、2025 年6月1日(日)~8月31日(日)の期間、湯上りや夕暮れに涼を感じていただける宿泊プラン「箱根夕涼みプラン」を発売いたします。

標高600メートルで、都心よりも涼しい夏をお過ごしいただける箱根強羅。本プランでは、より涼を感じていただけるよう、うちわや小田原風鈴、湯上りジェラート、夕暮れ時に楽しめる線香花火をお付けしました。ディナーは箱根外輪山の山並みを望み、8月は大文字焼と花火大会も見えるレストランで、小田原の梅干しやポン酢など、疲れた夏の身体に嬉しい酸味を感じられるメニューをお楽しみいただけます。湯上りには、箱根ジェラートをお召し上がりいただきながら、小田原風鈴*1 や、ご自宅にもお持ち帰りいただける和紙製のうちわで涼を感じるひとときをお過ごしください。さらに、夕暮れ時には涼しい夜風を感じながら線香花火を楽しむ、夏の思い出づくりもご堪能いただけます。

紫陽花や花火大会など見どころ満載の夏の箱根強羅で、涼を感じる夕暮れ時をご満喫ください。

*1 小田原風鈴はお貸出し品になります。

■宿泊プラン「箱根夕涼みプラン」について

都心よりも涼しい夏の箱根強羅で、涼を感じる思い出づくりをお楽しみいただける宿泊プランです。ご夕食は、夏の身体に嬉しい酸味のある食材を使ったディナーをご提供。箱根温泉を楽しんだ後は、ジェラートとうちわで涼やかな湯上りをお過ごしいただけます。また、涼しくなる夕暮れ時には線香花火をお楽しみください。家族や友人、大切な方と、箱根で涼を感じる夏の思い出となるひとときをお過ごしください。



イメージ

【ディナーメニュー「夏特選コース」】

前 菜	静岡県産幸エビ・カンパチと富士山サーモンのお造り よもぎ豆腐 伊豆のわさび漬けとキャビア添え 塩ポン酢 小田原産曾我梅干し入りアユのエスカベッシュ
スープ	ホワイトコーンのすり流し ポップコーンとカダイフ添え
魚料理	御殿場天野醤油を使ったメダイの煮付け 柚子胡椒風味
肉料理	国産牛ヒレ肉の網焼き 小田原いいち味噌と箱根豆腐の味噌田楽 新生姜とホワイトバルサミコのソース
食 事	浅利の炊き込みご飯 漬物 茶漬け出し汁
デザート	ヨーグルトムース ミント香るメロンソース

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。



イメージ



ディナー イメージ

宿泊プラン「箱根夕涼みプラン」概要

- 期間： 2025年6月1日(日)～8月31日(日)
- 内容：
- ・本館 スタンダードルームや温泉露天風呂付 プレミアルルーム、綾館 温泉露天風呂付プレミアムルーム/テラス付(いずれも35㎡以上)でのご宿泊
 - ・ホテルレストランでのディナー「夏特選コース」
 - ・湯上りのジェラート(箱根ジェラート カップアイス)
 - ・和紙製うちわ(お持ち帰り可/1部屋につき1枚)
 - ・小田原風鈴の貸し出し
 - ・選べる色浴衣
 - ・線香花火
 - ・ホテルレストランでのご朝食
- 料金： 1名様35,160円～(2名様1室ご利用時)

※3日前12時までの事前予約制です。
※上記はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。



客室イメージ

<ご予約・お問合せ先>

ラフォーレ倶楽部 箱根強羅 湯の棲

TEL:0460-82-2121(代表) URL:<https://www.laforet.co.jp/gora/>

(本件に関する取材のお問合せ先)

ラフォーレ箱根強羅 湯の棲

広報担当:安富、児玉

TEL:0460-82-2121 / FAX:0460-87-6416 / E-Mail:gora@lafortet.co.jp

ラフォーレホテルズ&リゾートについて

移りゆく日本の四季の美しさや、心身に癒しを与えてくれる温泉、その土地ならではの食事など、日本の魅力を感じられる主要リゾート地において、5軒のホテルと2軒のゴルフ場を展開しています。温泉付きや愛犬とお泊まりいただける客室、大人数の研修にも対応可能な会議施設など、幅広いニーズに対応した施設のほか、各地の名産を活かした美食の数々や魅力的なアクティビティを提供しています。詳しい情報は www.lafortet.co.jp/v/ をご覧ください。また、Facebook(@LafortetHotels)やX(旧 Twitter)(@Lafortet_Hotels)でも情報を発信しております。