



報道関係者各位

【豪華なおまけ】旬のアワビを楽しむ夏グルメキャンペーン開始

いつもの夕食が期間限定でグレードアップ | 2026年6月1日～7月31日

リロホテルズ&リゾート 9施設にて



“想いをつむぎ、新しさでつなぐ”Relo Hotels&Resorts（リロホテルズ&リゾート）の温泉旅館9施設は、夏の旬グルメを気軽にお楽しみいただけるよう2026年6月1日～7月31日までご夕食にアワビを追加した夏グルメキャンペーンを開始いたします。

夏グルメキャンペーン：https://relohotels.com/news/campaign_event/19546/

本キャンペーンでは、対象施設のご夕食特選コースおよび基本コースにおいて、アワビをお刺身や銅板焼き、ステーキなど施設毎に異なる調理法で提供いたします。通常料金で、いつものご夕食がグレードアップする期間限定のキャンペーンです。



アワビは、高タンパク・低脂質であることに加え、タウリンや亜鉛、コラーゲンが豊富なため疲労回復や美肌にも効果があると言われています。気温の上昇や梅雨など何かと体調を崩しやすい時期、旬の食材と温泉でリフレッシュする旅はいかがでしょう。

夏グルメキャンペーン

期間：2026年6月1日～7月31日

内容：特選コースおよび基本コースの一部メニューにアワビを追加

**対象施設／提供内容**

■ 箱根・熱海・西伊豆エリア

- ・メルヴェール箱根強羅 (<https://www.merveille-hakone.jp/>) お造りとして提供
- ・箱根風雅 (<https://www.hakone-fuga.com/>) 蒸鮑として茶碗蒸しに追加
- ・別邸今宵 (<https://www.hakone-koyoi.jp/>) お刺身に追加
- ・熱海 TENSUI (<https://www.atami-tensui.com/>) カルパッチョに追加
- ・ゆるり熱海 with DOGS (<https://yururi-atami.com/>) お造りとして提供
- ・ゆるり西伊豆 (<https://yururi-nishiizu.com/>) 銅板焼き

■ 栃木・新潟エリア

- ・奥日光ホテル四季彩 (<https://www.hotel-shikisai.co.jp/>) お刺身に追加
- ・ゆとりろ日光 (<https://yutorelo-nikko.com/>) 鮑ステーキ
- ・ゆとりろ越後湯沢 (<https://yutorelo-echigoyuzawa.com/>) 柔らかか煮を前菜に追加



Relo Hotels & Resorts (リロホテルズ&リゾート)



“想いをつむぎ新しさでつなぐ”をコンセプトとした、株式会社リロバケーションズが運営するリゾートホテル・旅館グループ。「ゆとりろ」「風雅」「天翠」等、個性的なホテル・旅館を全国45か所以上で展開。

公式Instagram：https://www.instagram.com/relo_hotelsresorts/

公式X：https://x.com/Relo_hotels

公式サイト：<https://relohotels.com/>

株式会社リロバケーションズ 一人と地域を豊かにー 人生に煌めく旅を！

□所在地：〒160-0022 東京都新宿区新宿 5-17-9

TEL：03-6630-7970 FAX：03-6630-7971

□公式サイト：<https://relovacations.com/>

□設立：2004年10月 □資本金：50百万円

□事業内容：会員制事業/ホテル・旅館運営事業/
ホテル総合支援サービス事業/マンション管理事業

□代表者：代表取締役社長 田村 佳克

運営施設ポータルサイト：<https://relohotels.com/>

本件に関する報道関係のお問い合わせ先

株式会社リロバケーションズ

ファシリティマネジメントユニット

広報・デザイングループ 宮木

TEL：080-3736-8176 e-mail：rv.pr@relo.jp

取材・撮影等に関するご案内：<https://relovacations.com/photo>