

冬の澄んだ空気の中、熱々の鍋を暖房完備のプライベートデッキで味わう 茨城のブランド豚「常陸の輝き」・ブランド鶏「つくば鶏」×地元農園きのこ 贅沢鍋フルコースプランが登場 選べるつゆしゃぶ or 水炊き鍋プラン予約開始

<https://rinne-resort.jp/>

日本初の“泊まれる植物園”※「THE BOTANICAL RESORT 林音（ザ ボタニカルリゾート リンネ）、以下：林音（リンネ）」は、2026 年 2 月 1 日（日）～4 月 30 日（木）限定で、茨城のブランド豚「常陸の輝き」・ブランド鶏「つくば鶏」と、地元農園七会（ななかい）きのこセンターのきのこをふんだんに使用した、つゆしゃぶ or 水炊き鍋が選べる贅沢鍋フルコースプランの予約を開始いたしました。本プランは宿泊するコテージやグランピングに備わる暖房完備のプライベートデッキで、鍋をはじめとするフルコースを楽しめるプランです。

※「日本初の“泊まれる植物園”」については、株式会社ボタラシアンリゾートにおいて、2025 年 9 月時点で自社調査（インターネット検索・各種データベース確認、ChatGPT による補助調査を含む）を行った結果、日本国内において同様の施設形態は確認されなかったことに基づき表現しています。



つゆしゃぶイメージ(4 人前)



水炊きイメージ(4 人前)

■「夕食プランの種類を増やしてほしい。」そんなお客様の声を受け開発しました



※写真はイメージ

林音（リンネ）の宿泊時の夕食プランは、宿泊棟に備わったウッドデッキでの BBQ、もしくはレストランでのディナーコースの 2 種類ですが、ご宿泊いただいたお客様から「夕食プランの種類がもっとあると嬉しい」というご意見をいただき、今回のプラン開発に至りました。本プランはグランピング・コテージのウッドデッキでつゆしゃぶか水炊き鍋コースをお楽しみいただけます。ウッドデッキは暖房機器やビニールカーテンをご用意しているため、冬の寒さを気にせず快適にお過ごしいただけます。冬の澄んだ空気の中味わう熱々の鍋は格別です。必要な機材や食材は全て宿泊棟にご用意させていただくので、ゆっくりと夕食を楽しむことができます。

■ 茨城の恵みを堪能する、2 つのこだわり鍋

茨城の厳選食材とこだわり調味料を掛け合わせた、贅沢鍋フルコースを開発しました。メインの鍋のほか、前菜やメの麺、甘味までお楽しみいただけるプランです。

1. 【つゆしゃぶ鍋】極上の脂の甘みと伝統の醤油

特選素材：柔らかさと旨味のバランスが絶妙な稀少な豚肉、茨城県産ブランド豚「常陸の輝き」を使用しています。こだわりの出汁：筑波山の麓で木桶仕込みされた「紫峰醤油」を使用。鰹出汁を合わせることで、肉ときのこの旨みをやさしく引き立てます。メは上総名物のお蕎麦をご用意しました。

2. 【水炊き鍋】濃厚な鶏の旨みと幻の塩

特選素材：ジューシーな肉質と深いコクが特徴の茨城県産ブランド鶏「つくば鶏」を使用しています。こだわりの出汁：椎茸と昆布の旨みを凝縮した「ろく助塩」に濃厚鶏ガラスープを合わせました。素材本来の美味しさをダイレクトに感じられます。メは出汁と相性の良い中華麺をご用意しました。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

THE BOTANICAL RESORT 林音（リンネ） 広報：片岡 有紀子
携帯 080-4186-2281 MAIL：pr@rinne-resort.jp

【共通のこだわり】

特選素材：七会(ななかい)きのごセンター直送の新鮮なきのこ

内容：黒舞茸、ひらたけ、たもぎたけ等、収穫から厳選した「5 種の新鮮なきのこ」を贅沢に使用しています。

特徴：地元の専門農園から直送される、香り高く食感豊かななきのこが鍋に深みを与えます。

■贅沢鍋フルコース(選べるつゆしゃぶ or 水炊き)プラン詳細

販売期間：2026 年 2 月 1 日(日)～4 月 30 日(木)

宿泊タイプ：グランピング・コテージ

ご料金：19,140 円(お一人様/税込)～※1 室 2 名利用時の料金、宿泊棟により異なる

プラン内容：

・ご夕食



林音の恵み前菜 5 種盛り

1. 枝豆のハーブオイル漬け
2. 奥久慈の厚焼き玉子しらすのせ
3. 茄子と小松菜の冷製麻婆
4. ローストビーフサラダ
5. 燻製カマンベールチーズ

紅はるかと蓮根のチップス

選べる鍋コース

1. 常陸の輝き豚と七会きのこのつゆしゃぶ鍋～紫峰醤油生姜だし～
2. つくば鶏と七会きのこの水炊き鍋～ろく助塩昆布だし～

麺の麺(つゆしゃぶ鍋はそば、水炊きは中華麺)

甘味(苺ミルク大福)

※仕入れ状況により、一部メニューが変更になる可能性があります ※幼児はキッズプレートのご用意となります

・朝食ビュッフェ



清々しい植物園の朝は、茨城の特産品や新鮮野菜をふんだんに使用したこだわりのビュッフェをご用意しています。

茨城の恵みを味わいながら、ゆったりとした特別な朝のひとときをお過ごしください。

・温泉&サウナ「おふろ café りんねの湯」



ハーブを用いたハーブ湯やハーバルサウナ、熱波師によるアウフグースイベントを定期的実施しています。施設内にはブックラウンジ、キッズルームなどもあり、一日ゆっくりお寛ぎいただける空間です。滞在中は何度でもご利用いただけ、朝風呂もお楽しみいただけます。心も体もゆったりと癒される、至福のひとときをご体感ください。

・熱帯植物館ライトアップ&ライトアップショー



宿泊者限定で、幻想的にライトアップされた夜の熱帯植物館をお楽しみいただけます。昼とは違う神秘的な空間で、植物園ならではの特別な体験をお楽しみいただけます。

・ライトアップ時間：18:00～21:00

・ライトアップショー時間(所要時間約 10 分)：

平日 19:00/20:00、土日祝 19:00/19:30/20:00/20:30

■ご宿泊予約方法について

ご宿泊予約は本サイトからの [WEB 予約](#) にて承っております。

■所在地・アクセス

〒311-0122 茨城県那珂市戸 4369-1

常磐自動車道「那珂 IC」より約 15 分

JR 常磐線「水戸駅」より車で約 30 分/JR 水郡線「上菅谷駅」より車で約 10 分

■運営会社「株式会社ボタラシアンリゾート」

茨城県植物園および茨城県民の森のリニューアル事業と、リニューアル後の施設運営を行うために 2024 年 5 月に設立。株式会社一家ダイニングプロジェクトと株式会社一家レジャーサービス、株式会社ザファーム他の 5 社が共同出資して設立した特別目的会社。「泊まる」「癒される」「食べる」「遊ぶ」という複数の体験要素を掛け合わせた日本初体験型の“泊まれる植物園”「THE BOTANICAL RESORT 林音(リンネ)」を運営しています。

＜本件に関するお問い合わせ先＞

THE BOTANICAL RESORT 林音(リンネ) 広報：片岡 有紀子

携帯 080-4186-2281 MAIL：pr@rinne-resort.jp