



MYSTAYS HOTEL MANAGEMENT CO.,LTD.
株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント

<報道関係各位>

2022 年 3 月 23 日 (水)

**マイステイズ・ホテル・グループ
栃木県「日光湯西川 平家本陣」
平家落人伝説の温泉郷に新規運営温泉リゾート開業 4/1~**



株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント（本社：東京都港区、代表取締役社長：代田量一）は、栃木県「日光湯西川 平家本陣」の営業を 2022 年 4 月 1 日（金）より開始いたします。

壇ノ浦の合戦に敗れ逃れてきた平家落人が、河原に湧き出る温泉を見つけ傷を癒したと伝えられる湯西川温泉。温泉地名の由来ともなった湯西川の渓谷沿いに位置する「日光湯西川 平家本陣」は、大浴場・庭園露天風呂、予約制の貸切露天風呂のほかサウナも備えた温泉リゾート施設です。

客室タイプは「隠れ家でスローライフ」をコンセプトに、洋室ツインルーム（32.4 m²）、洋室トリプルルーム（34.1 m²）、和室 8 畳（35~ m²）~10 畳（43~ m²）、和室 10 畳+ 6 畳間（54~ m²）、和室 12.5 畳+6 畳（62.6 m²）、和洋室 10 畳+ツイン（60.5~ m²）とゆったりとした広さをご用意いたしました。プライベートスペースでくつろぎのお時間をお過ごしいただけます。

朝食には山河の旬菜をつかった朝食膳、囲炉裏料理の「鶏白湯がゆ」をコース料理で、名産の栃木サーモンや平飼鶏を使った先付け、鮎の甘露煮などと一緒に滋味豊かにお楽しみいただけます。夕食には狩猟で得る天然の食肉として脂肪が少なく栄養価も高い食材として人気があるジビエ料理を各種取り揃えました。ジビエや地鶏の食べ比べ、囲炉裏炭火焼きの特選和牛や鶏炭火焼&ジビエしゃぶしゃぶのコースをグランドオープン記念価格でご用意いたします。また、ゲストラウンジではソフトドリンクやグラスワインをお楽しみいただけます。食前のアペリティフや食後のコーヒータイムにぜひご利用ください。

【新規受託・営業開始 日光湯西川 平家本陣 概要】

名称：日光湯西川 平家本陣

開業日：2022年4月1日（金）

所在地：栃木県日光市湯西川 1033

アクセス：野岩鉄道「湯西川温泉」駅 バスで約20分

客室数：54室（収容人数269人）

客室タイプ：洋室ツイン(32.4 m²)・和室8畳(35～ m²)・和室10畳(43～ m²)・和洋室（10畳+ツイン/60.5～ m²)・和室（12.5畳+6畳/62.6 m²)・和室（10畳+6畳/54～ m²)・トリプルルーム

*（34.1 m²）*通常は2名利用/スタッキングベッドで3名利用可

大浴場：1ヶ所、庭園露天風呂・サウナ・貸切露天風呂（予約制）

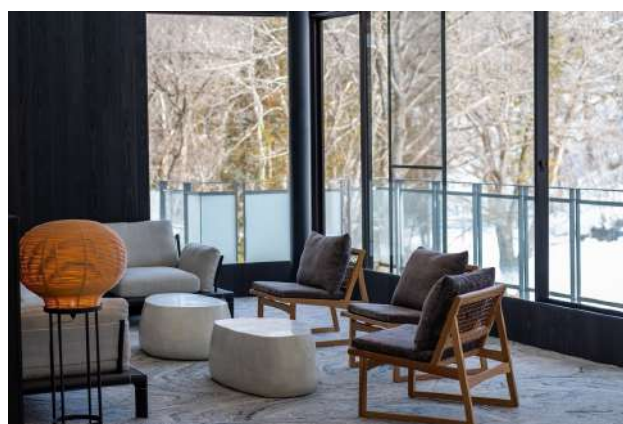
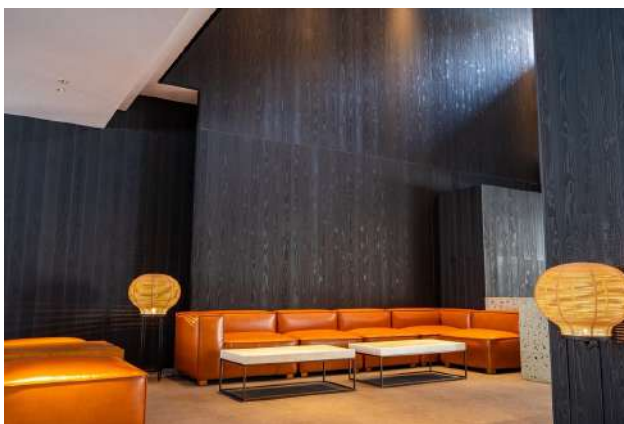
駐車場：40台

その他：卓球場、売店

公式サイト：<https://www.mystays.com/hotel-nikko-yunishigawa-heike-honjin-tochigi/>



画像左から：外観、ゲストラウンジ



画像左から：開放感あふれる天井高のロビーラウンジ、全面ガラスで四季の移ろいを感じるラウンジ

<温泉>

【源泉名】平家本陣の湯

泉質：弱アルカリ性単純泉

一般的適応症（神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、うちみ、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え性、病後回復期、健康増進など）の他、特に弱アルカリ性単純温泉には古い角質を取ることで美肌効果があるとされています。



壇ノ浦の合戦に敗れて逃れてきた平家落人が、河原に湧き出る温泉を見つけ傷を癒したと伝えられる「湯西川温泉」。地名の由来となった湯西川の渓谷沿いに湯と山河を楽しむ大浴場、露天風呂、庭園露天風呂を備えています。弱アルカリ性単純泉は肌触りがやわらかく、肌への刺激が少ないのが特徴です。四季折々に移り変わる庭園を借景にゆったりと温泉をお楽しみいただけます。



大浴場

<客室>

ゆったりとした広さのプライベート空間（洋室ツイン 32.4 m²～和室 62.6 m²）



画像：洋室トリプル

<お食事>

山河の旬菜・栃木の名産を使った囲炉裏料理 ※朝食・夕食 お子様メニューもご用意しております。

ご朝食



鶏白湯	朝食膳
先付け	小松菜と油揚げのお浸し
	ほうれん草の胡麻よごし
	蒟蒻の酢みそ和え
	平飼鶏のゆでたまご
	栃木さくらサーモンの昆布め
	新鮮野菜サラダ
囲炉裏	鶏白湯がゆ 鰹だし餡 すだち みつ
ば	ねぎ じゃこ
甘露煮	鮎の甘露煮
汁物	豆腐とあおさのり 澄まし
香の物	ぬか漬け たまり漬け

ご夕食・いろいろ炭火焼き

「鶏炭火焼&ジビエしゃぶしゃぶ」コース

先付け：日光生湯葉刺し/干瓢と干し椎茸の煮しめ
里芋/季節の山菜料理/豆乳の本葛寄せ
炭火焼：栃木県産 もも・むね
しゃぶしゃぶ：鹿肉肩ロース、自家製胡麻だれ
ごはん物：自然薯/麦とろごはん/山菜汁/香の物
甘味：栗ぜんざい



「ジビエ&鶏&豚食べ比べ」コース

先付け：日光生湯葉刺し/干瓢と干し椎茸の煮しめ
里芋/節の山菜料理/豆乳の本葛寄せ
炭火焼き：鹿肉ロース・栃木県産鶏・熟成豚
しゃぶしゃぶ：鹿肉肩ロース・熟成豚、自家製胡麻だれ
ごはん物：自然薯 麦とろごはん/山菜汁/香の物
甘味：栗ぜんざい



「ジビエ&和牛」コース

先付け：日光生湯葉刺し/干瓢と干し椎茸の煮しめ/
里芋/季節の山菜料理/豆乳の本葛寄せ
炭火焼：鹿肉ロース・本日特選の黒毛和牛
しゃぶしゃぶ：和牛薄切り 鹿肉肩ロース/高原レタス/えのき/自家製胡麻ダレ
ごはん物：自然薯/麦とろごはん/山菜汁/香の物
甘味：栗ぜんざい



囲炉裏レストラン 燎（かがりび）