



亀の井ホテル 別府
KAMENOI HOTEL

報道関係各位

2023 年 11 月 1 日

**亀の井ホテル 別府
別府観光の父の名を冠する「油屋熊八亭」
11/1～充実の新郷土会席と御膳メニューを提供**

～ 旬の地物や 4 等級のおおいた和牛など、厳選素材で別府を満喫いただけます～



別府ならではの会席料理「油屋熊八会席」

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、代表取締役会長：山本俊祐／代表取締役社長：代田量一）が運営する亀の井ホテル 別府（所在地：大分県別府市、以下当ホテル）では、11 月 1 日より、別府観光の父である油屋熊八のおもてなしの心を受け継ぎ、その名前が付けられた郷土料理店「油屋熊八亭」で旬の地物をふんだんに使用した、豪華でお手頃な 4 つの新メニューを販売いたします。

世界第二位の湧出量を誇る別府温泉郷。当ホテルは、別府観光の父であり日本観光の祖である油屋熊八が大正 13 年（1924 年）に開業した旧「別府 亀の井ホテル」を引き継ぎ、そのおもてなしの心を受け継いでいます。卓越した企画力と実行力で、別府の宣伝・観光開発を精力的に行い、自身の宿では客人を料理等で手厚くもてなしたと言われるその名が付けられた「油屋熊八亭」では、別府ならではの旬の地物や郷土料理、料理と合わせて楽しめる大分こだわりの地酒を幅広くご用意しています。

11 月 1 日からさらに充実した内容でご提供するのは、洋食好きであった熊八の嗜好を織り交ぜた、別府ならではの会席料理「油屋熊八会席」をはじめ、おおいた和牛の中でも肉質 4 等級以上のものから選ばれたきめ細かな霜降りとしっとりするような肉質の「おおいた和牛すき焼き会席」、おすすめをぎゅっと詰め込んだ「亀の井御膳」、海の幸を朝食でご堪能いただける桶盛り別府海鮮丼「別府海鮮丼朝食膳」の 4 種です。

熊八が愛した大分・別府の味を心ゆくまでお楽しみください。

■「油屋熊八亭」新メニュー

「油屋熊八会席」 5,000 円(税込) ※要予約



先付 地蛸のカルパッチョ 柚子胡椒風味
前菜 かます柚香焼、帆立貝柱と馬鈴薯、ミニ焼芋、れんこん、りゅうきゅう
お造り 旬の御造里 二種盛り
洋皿 牡蠣のフロレンス風グラタン
台の物 大分県産錦雲豚と海鮮の温泉蒸し、錦雲豚バラ、河豚、海老、地野菜、薬味、カボスポン酢
凌ぎ 別府冷麺
洋皿 クラシックビーフシチュー
食事 郷土料理 物相ずし
留碗 地魚の味噌汁、浅葱
香の物 地元野菜の浅漬け
甘味 抹茶と栗のガトー、旬果物、柚子風味のクレームブリュレ

「おおいた和牛すき焼き会席」 8,000 円(税込) ※要予約

先付 焼なす零余子石垣、白髪葱 胡麻旨油
前菜 かます柚香焼、帆立貝柱と馬鈴薯、ミニ焼芋、れんこん、りゅうきゅう
お造り 旬の御造里 三種盛
蒸し物 豊後赤どりと大分原木しいたけの茶碗蒸し
焼物 豊後炮烙焼、海老、甘鯛、朴葉味噌、姫蕪、干柿鳴門巻
中皿 旬魚のかぶら蒸し、美味餡
強肴 おおいた和牛すき焼き 大分県産豊の米卵で
食事 安心院産白米 ちりめん山椒添え
留碗 大分鶏汁
香の物 地元野菜の浅漬け
甘味 おたのしみ



「亀の井御膳」 3,000 円 (税込)

小鉢 きのごお浸し、太刀魚の柚香焼き 紅葉和え、出汁巻き、鶏久和焼き、海老艶煮、香の物、りゅうきゅう、本日の1品、茄子のいろいろ
蒸し物 茶碗蒸し
台の物 だんご汁
揚げ物 天ぷら盛り合わせ
食事 安心院産白米 ちりめん山椒添え
甘味 本日のデザート

「別府海鮮丼朝食膳」 2,200 円(税込)

白飯、りゅうきゅう、ハマチ、鯛、鱈、蛸、太刀魚、煮穴子、海老、出汁巻き玉子、蕪、れんこん、がり、茶碗蒸し、味噌汁、小鉢



※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

【亀の井ホテル 別府】 <https://kamenoi-hotels.com/beppu/>

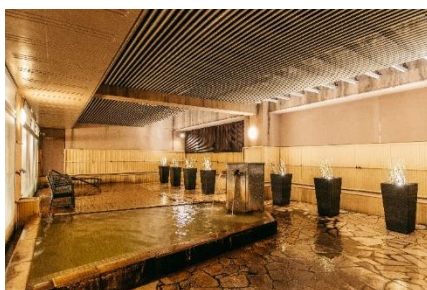
別府観光の父、日本観光の祖、油屋熊八が大正 13 年（1924 年）に開業した旧「別府 亀の井ホテル」を当社が 2015 年より運営、油屋熊八が目指した、“ひとを楽しませる”を DNA として引き継ぎ、長く愛され続けています。油屋熊八のおもてなしの心を受け継ぐ別府郷土料理や、江戸時代より親しまれている、おんせん県別府ならではの調理法「地獄蒸し」など、地元の食材と地酒もたっぷりとお堪能いただけます。別府のホテルとして No.1 の高さを誇り、上階層の客室からは別府の街を一望できます。



写真：別府駅前の油屋熊八象

天然温泉 源泉かけ流し

「おんせん県」大分の中でも、別府市は県内トップの湧出量を誇ります。源泉かけ流しの広々とした大浴場に、露天風呂、水風呂、サウナルームを併設。旅の疲れ、日頃の疲れをゆったりと癒していただけます。



写真：左から、別府の湯けむり、大浴場、客室イメージ

レストラン「別府郷土料理 油屋熊八亭」

<https://kumahatitei.owst.jp/>

「亀の井旅館」創業者、油屋熊八のおもてなしの心を受け継ぐ別府郷土料理店。別府名物のりゅうきゅう、だんご汁などの単品から会席まで、充実したメニューを取り揃えております。

営業時間：朝食 6：40～10：00(L.O. 9：30)、夕食 17：30～21：00(L.O.20：30)

ご予約・お問合せ：TEL. 0977-22-3722

別府郷土料理
油屋熊八亭
KUMAHACHI-TEI

基本情報

住所：〒874-0936 大分県別府市中央町 5-17

TEL：0977-22-3301 / FAX：0977-21-1232

チェックイン：15:00 / チェックアウト：11:00

駐車場：300 台（無料立体駐車場）

温泉：露天風呂、サウナ（営業時間：6:00～24:00）

泉質：単純温泉（低張性・弱アルカリ性・高温泉）

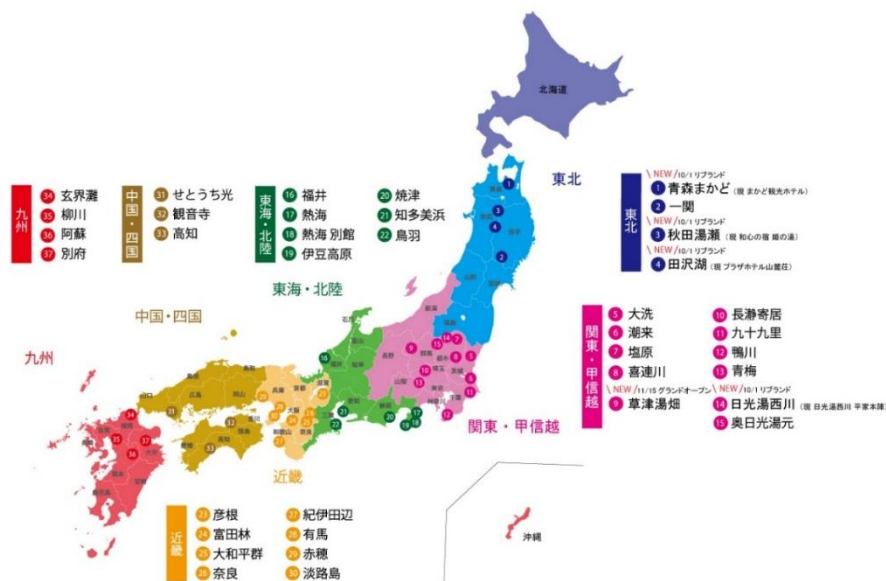
適応症：神経痛、筋肉痛、関節痛、五十肩、運動麻痺、関節のこわばり、うちみ、くじき、慢性消化器病、痔疾、冷え症、病後回復期、疲労回復、健康増進

アクセス：「別府駅」から徒歩約 4 分



【亀の井ホテルグループ】

当社が 2022 年 4 月より運営を開始した「かんぼの宿」30 施設、および「亀の井ホテル 奥日光湯元」、2015 年運営受託した「別府亀の井ホテル」改め「亀の井ホテル 別府」を展開し、さらに本年 10 月 1 日には青森まかど、秋田湯瀬、田沢湖、日光湯西川が亀の井ホテルにリブランド。11 月 15 日には新たに草津湯畑がオープンし、37 ホテルに。日本各地にさまざまな泉質の天然温泉を持ち、ファミリー、アクティブシニアを中心とした幅広い世代のお客様に、心からおくつろぎいただける施設とサービスを提供しております。
公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com>



【マイステイズ・ホテル・グループ】 <https://www.mystays.com/>
国内 148 棟 21,453 室 (2023 年 10 月 13 日現在)

【マイステイズ・ホテル・マネジメント】 <https://corporate.mystays.com/>
マイステイズ・ホテル・マネジメントは、宿泊特化型やフルサービスのコミュニティホテル、リゾートホテル、温泉ホテル・旅館などさまざまな業態の施設でお客様をお迎えしています。北海道から沖縄にいたる日本各地で 140 棟以上を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラクセス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。