KAMENOI HOTEL
亀の井ホテル 田沢湖

報道関係各位

2025 年 4 月 18 日

亀の井ホテル 田沢湖
新装【山岳リゾートレストラン】で味わう「秋田の春ビュッフェ」プラン登場
～秘湯・乳頭温泉郷送迎プラン、春限定の絶景も！「美の国秋田」をまるごと味わう春の旅～

亀の井ホテル 田沢湖（所在地：秋田県仙北市、支配人：三浦大樹、以下当ホテル）では、「【秋田の春ビュッフェ】美の国秋田を味わい尽くすご当地メニュー全 60 品」宿泊プランを 2025 年 6 月 30 日（月）までの期間で販売いたします。ビュッフェ会場となるのは「秋田の豊かな自然と料理の融合」をコンセプトにオープンした【山岳リゾートレストラン】です。大宴会場とコンベンションホールを 1 つにした広々とした空間に彩りを添えるのは、田沢湖高原のシンボル・秋田駒ヶ岳をモチーフとした壁面アート。高山植物の宝庫である秋田駒ヶ岳の豊かな自然を表現しています。木の温もりや柔らかな照明などによる落ち着いた和のしつらえの中で、ゆったりとお食事をお楽しみいただけます。

当プランでご提供するお料理は全 60 品。比内地鶏のグラタン、とんぶりや赤酢など秋田食材にこだわった山麓の寿司といったご当地アレンジメニュー、稲庭うどんや石焼き鍋などの郷土料理の数々をお好きなだけお召し上がりいただけます。お子様向けメニュー、米どころ秋田ならではの「ブランド米の食べ比べ」などもご用意。豊かな自然に育まれた食材を使った多彩なお料理で「美の国秋田」の魅力をお届けいたします。シックな黒が印象的なライブキッチンでは、出来立てのお料理をご提供。牛ステーキ、公魚や地元野菜の天ぷら、握り寿司などを目の前で調理する臨場感とともにお楽しみください。

「美の国秋田」の自然がもたらす恩恵は食にとどまりません。田沢湖高原周辺に豊かな水と癒しの情景を与えてくれるのが、全国でも珍しいといわれるブナの二次林*1 です。高い保水力を持ち“緑のダム”と呼ばれるブナの木*2。当ホテルの大浴場「仙人の湯」ではブナ林や針葉樹による美しい緑の景観とともに、天然保湿成分のメタケイ酸を豊富に含む源泉による天然温泉をお楽しみいただけます。（露天風呂「湧寿の湯」は 2025 年 4 月現在、工事中のためご利用いただけません）

なお 5 月 31 日（土）までの期間は「【乳頭温泉へ送迎付】"にっぽんの温泉 100 選"にも選ばれた乳頭温泉へ。1 泊 2 食付き宿泊プラン」もご用意。路線バスでのアクセスが困難といわれる秘湯・乳頭温泉郷の「鶴の湯」への送迎をご利用いただける、乳頭温泉郷から車で約 10 分という当ホテルならではの宿泊プランです。「鶴の湯」は 7 つの湯からなる乳頭温泉郷のうち最も古い歴史を有し、秋田藩主の湯治場だった由緒ある温泉です。

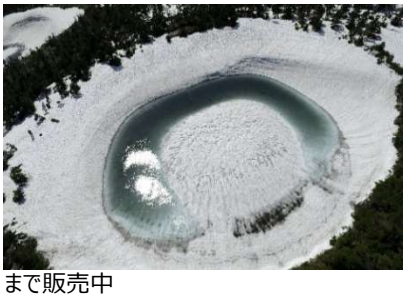
県内でも雪が多いことで知られる乳頭温泉郷や当ホテルの周辺エリア。雪解けの時期にしか出会えない春限定の絶景スポットも点在しています。全長 27 ㎞と“日本一の雪の回廊”と言われる「八幡平アスピーテライン」、雪解けの様子が“龍の眼”に見える「八幡平ドラゴンアイ」といった雪の白が魅せる絶景。雪解け水によりダムの水位が上がり、水没した湖畔の木々が水面に浮かんでいるかのように見える「水没林」は、美しい瑠璃色にも魅せられる幻想的な風景です。他にも角館の桜をはじめ、西木町八津・鎌足のカタクリ群生地、田沢湖刺巻湿原のミズバショウといった花々や草木が「美の国秋田」の春を彩ります。

春から初夏にかけては秋田の魅力を満喫できる絶好の季節。リニューアルしたレストランでの食体験、自慢の天然風呂をはじめ、随所でご当地の魅力を満喫いただける当ホテルを拠点に、秋田の春に出会う旅をお楽しみください。

*1 自然、人為の如何を問わず何らかの原因により植生が強く、あるいは頻繁に攪乱された後に成立した二次遷移の途中にある森林。出典：林野庁公式サイト https://www.rinya.maff.go.jp/j/kokuyu_rinya/kakusyu_siryo/pdf/00425_4_h15_003.pdf
*2 出典：「森と水の郷あきた」公式サイト http://www.forest-akita.jp/data/2017-jumoku/17-buna/buna.html

左：秋田駒ヶ岳をモチーフとした壁画が空間を彩る【山岳リゾートレストラン】は昨年 12 月リニューアルオープン
中：大宴会場とコンベンションホールを 1 つに、広々とした空間でゆったりとお食事をお楽しみいただけます
右：ライブキッチンでは牛ステーキや天ぷら、握り寿司など出来立てのお料理をご提供

左：全 60 品をお楽しみいただける【秋田の春ビュッフェ】、ディスプレイには曲げわっぱなど秋田の伝統工芸品を使用
中：【秋田の春ビュッフェ】でご賞味いただける「鹿肉シチュー」。当ホテルでは 2024 年秋からジビエ料理の提供をスタート
右：ブナの新緑に癒されながらの湯浴みが楽しめる大浴場「仙人の湯」



左：当ホテルから人気の秘湯・乳頭温泉郷「鶴の湯」への送迎付きプランは 5/31（土）まで販売中
中：エメラルドグリーンの湖面に水没した木々が浮いているように見える幻想的な風景「水没林」
右：鏡池での雪解けの様子が龍の眼に見える「八幡平ドラゴンアイ」は運が良ければ出会える絶景

■【秋田の春ビュッフェ】美の国秋田を味わい尽くすご当地メニュー全 60 品」宿泊プラン概要
販売期間：～2025 年 6 月 30 日（月）
メニュー一例：

地アレンジ	山の芋と海老のチリソース、じゅんさいと八幡平ポークのウンパイロー、山麓の寿司、いぶりがっこのポテサラ、秋田黄大豆「りゅうほう」のフムス、比内地鶏のグラタン
郷土料理	稲庭うどん、御狩場焼き、比内地鶏きりたんぽ鍋、ハタハタから揚げ
ライブキッチン	牛ステーキ、公魚や地元野菜の天ぷら、握り寿司
ジビエ	鹿すねポン酢、鹿肉のシチュー
鍋	石焼き鍋
デザート	チョコレートファウンテン、田沢湖スイーツ、バター餅

他、お造り、天麩羅、蒸し物、デザートなど全 60 品
詳細はこちら：https://kamenoi-hotels.com/tazawako/restaurant/

■ビュッフェレストラン【山岳リゾートレストラン】概要
メインのお食事会場だったコンベンションホールと隣接する大宴会場を 1 つにし、「自然と料理の融合」をコンセプトとして昨年12 月リニューアルオープン。夕食・朝食とも、秋田の風土を感じられる食材を使ったメニューの数々をご提供。
詳細はこちら：https://kamenoi-hotels.com/tazawako/information/117522

■【乳頭温泉へ送迎付】"にっぽんの温泉 100 選"にも選ばれた乳頭温泉へ。1 泊 2 食付きプラン
販売期間：～2025 年 5 月 31 日（土）
詳細はこちら：https://kamenoi-hotels.com/tazawako/topics/98282
※「鶴の湯」入場料はお客様負担となります（「鶴の湯」日帰り入浴営業時間は 10:00～15:00）
※12 歳以上の方はプラン料金と別途おひとり様 1 泊あたり入湯税（150 円）がかかります

【亀の井ホテル 田沢湖】

秋田駒ヶ岳の麓、標高 700m の田沢湖高原の豊かな緑に囲まれたロケーションを誇る温泉ホテル。ブナ林の緑に癒される大浴場では肌にやさしいメタケイ酸を豊富に含む源泉による天然温泉が楽しめる。【山岳リゾートレストラン】では秋田の郷土料理、秋田の食材にこだわったアレンジメニューのほか、2024 年秋よりスタートした自慢のジビエ料理など全 60 品を提供。
公式ウェブサイト：https://kamenoi-hotels.com/tazawako/
住所：〒014-1201 秋田県仙北市田沢湖生保内字駒ヶ岳 2-32 TEL：0187-46-2131
チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時、客室数：121 室

【亀の井ホテル】

亀の井ホテルは、当社が 2022 年 4 月より運営を開始した「かんぽの宿」30 施設と、同月運営を開始した「亀の井ホテル 奥日光湯元」、2015 年より運営の「別府亀の井ホテル」改め「亀の井ホテル 別府」を加えた合計 32 施設で同年 7 月に誕生したホテルブランドです。2023 年 10 月にリブランドした 4 ホテルに加え、今年 4 月「亀の井ホテル 那智勝浦」、4 月「亀の井ホテル 筑波山」が加わり、「亀の井ホテル」は 39 施設に拡大し、2024 年 12 月 25 日、40 棟目となる「亀の井ホテル 阿蘇 パークリゾート」が誕生しました。
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/
177 棟 23,964 室（2025 年 3 月 1 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 177 棟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ックス、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。

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
パブリックリレーションズチーム
TEL: 03-6773-7085 E-mail: press@mystays.com