

報道関係各位

2026 年 5 月 29 日

ホテルエピナル那須 「和匠ダイニング 菜す乃」にて夏限定和食コースを提供

～那須高原の旬の食材を味わう「和・極・至極」の 3 コースが 6 月 1 日より登場～



ホテルエピナル那須（所在地：栃木県那須郡那須町、総支配人：濱木大治）は、アネックスタワー2 階「和匠ダイニング 菜す乃」（以下当レストラン）にて、2026 年 6 月 1 日～2026 年 8 月 31 日の期間で、夏限定和食コース「和」「極」「至極」の 3 つのコースを提供します。那須エリアでは夏の観光需要が高まる中、夏に旬を迎える地域食材の魅力を、素材を活かした日本料理でお楽しみいただきたいという思いから、夏限定コースをご用意しました。気軽に夏の味覚を楽しめるコースから、高級食材を取り入れた特別感のあるコースまで、夏の那須を感じられる 3 種類の和食コースをお楽しみいただけます。

■那須の夏をコースごとに楽しむ「和匠ダイニング 菜す乃」夏メニュー

気軽に夏の味覚を楽しめる「和」コース、地産食材の魅力を味わえる「極」コース、高級食材を使用した「至極」コースの 3 種類をご用意します。それぞれ異なる魅力を持たせることで、好みやシーンに合わせて選べる内容としています。素材本来の旨みを引き出す調理法を取り入れながら、夏ならではの味覚や季節感をご堪能いただけるコースに仕上げました。

■旬の味覚を気軽に楽しむ「和」コース

とうもろこしや茄子、枝豆など、旬の食材を取り入れ、夏の味覚を気軽に楽しめる内容です。メインの炭火焼きは伊達鶏塩麹焼き、那須三元豚の幽庵焼き、旬魚の炭火焼きからお好みでお選びいただけます。旬魚は、素材に合わせて焼き方を調整し、素材の旨みを引き立てます。また、那須高原の指定農場で飼育されたブランド豚「那須さらり豚」を使用した生姜鍋は、さっぱりとした味わいの中に素材の旨みを感じられる一品です。さらに、ところてんに仕立てたトマトは、みずみずしさと涼やかな見た目で夏らしさを演出します。締めくくりにはとうもろこしを使用したプリンをご用意し、最後まで夏の味覚をご堪能いただけるコースです。



■地産食材と旬の味覚を堪能する「極」コース

全国から厳選した旬の食材と栃木県産の食材を組み合わせ、那須ならではの日本料理をご提供します。当レストランおすすめのコースとして、地元産の食材を多く取り入れた、季節感あふれる内容です。先付けには那須産の枝豆を使用した鮑のずんだ和えをご用意。酒肴には那珂川町の川魚店より仕入れた鮎を一晚干して旨みを凝縮させた天ぷらとしてご提供します。食事には、栃木県産米「ゆうだい 21」を使用したとうもろこしの炊き込みご飯をご用意し、那須塩原産の生乳を使用した発酵バターを添えることで、とうもろこしの甘みをより引き立てます。



■厳選食材を使用した「至極」コース

四季折々の旬の高級食材と栃木が誇る厳選食材を取り入れ、その季節ならではの味覚をご堪能いただける内容です。雲丹や鮎、鰻、牛肉などを使用した当店こだわりのコースです。中でも強肴は、もてぎ放牧黒毛和牛を炭火でじっくり焼き上げることで、旨みと上質な脂の甘みを味わえる一品です。また、大田原市の農家から届くみずみずしいアスパラガスとともに、夏ならではの味覚をお楽しみいただけます。



【「和」コース概要】

名称：「和」コース

期間：2026年6月1日（月）～2026年8月31日（月）

料金：6,500 円

※大人2名1泊2食付宿泊プラン お一人様 15,500 円～（入湯税別）をご用意しています。

内容：

- 先附 枝豆玉締め
- 前菜 初夏の前菜三種盛り/とまとところてん/鰻かつ
- 造り 旬海の造り二点と山の造り
- 鍋物 那須さらり豚生姜鍋
- 炭火 本日の焼物

※伊達鶏塩麹焼き、那須三元豚の幽庵焼き、旬魚の炭火焼きよりお選びいただけます。

※追加料金にて、下記メニューへ変更いただけます。

- ・足利マール牛サーロインの炭火焼き +990 円
- ・とちぎ和牛フィレ肉の炭火焼き +1,990 円
- 食事 夏鯛と茗荷の炊き込みご飯
- 甘味 とうもろこしぱりん/西瓜ソルベ

【「極」コース概要】

名称：「極」コース

期間：2026年6月1日（月）～2026年8月31日（月）

料金：9,000 円

※大人2名1泊2食付宿泊プラン お一人様 18,000 円～（入湯税別）をご用意しています。

内容：

- 先附 鮑のずんだ和え
- 酒肴 鮎一夜干し天ぷら
- 椀 花ズッキーニ海老真薯射込み
- 造り 旬海の造り三点盛り
- 蒸し物 とまと小茶碗蒸し
- 酢の物 鰻南蛮漬
- 炭火 旬魚炭火焼 又は とちぎ日光霧降高原牛フィレ
- 食事 とうもろこし炊き込みご飯
- 甘味 桃あいす最中/焼菓子

【「至極」コース概要】

名称：「至極」コース

期間：2026 年 6 月 1 日（月）～2026 年 8 月 31 日（月）

料金：13,000 円

※大人 2 名 1 泊 2 食付宿泊プラン お一人様 21,500 円～（入湯税別）をご用意しています。

内容：

- 先附 とうもろこし豆腐
- 凌ぎ 鱈場蟹のおはぎ
- 酒肴 頂鱈昆布締め
- 椀 牡丹鱧清まし椀
- 造り 旬海の造り三点盛り
- 炭火 さくら鮎炭火焼き
- 和え物 夏野菜の煮凍り
- 強肴 もてぎ放牧黒毛和牛とアスパラガス
- 食事 鰻炊き込みご飯
- 甘味 マンゴー葛切り/藻塩あいす

※小学生・幼児向けのお子様メニューもご用意しております。料金は小学生 4,900 円、幼児 3,800 円です。

※表示の料金は、全て税込みです。

※メニューは、季節や仕入状況により内容が変更となる場合がございます。

※写真はイメージです。

【ご予約・お問い合わせ先】

店舗予約：<https://yoyaku.toreta.in/nasuno/#/>

宿泊予約：

https://booking.iconia.co.jp/booking/result?code=e6aac76dbdb814bc80a1b740e70d6ec0&type=plan&_gl=1%2A11cfy8u%2A_gcl_au%2AOTgzNTU3MzQuMTc3OTc3MzY2OQ..%2A_ga%2AMTg1ODEwOTQ2MC4xNzU3MjlzOTAw%2A_ga_VV3J8XR347%2AczE3Nzk3ODIzODYkbzUkZzEkdDE3Nzk3ODIzOTAKajU2JGwwJGgw&order=recommended&is_including_occupied=true&hotel_plan_codes=16445%2C16443%2C16442&search_type=undated&nights=1&adults=2&kids_tiers=%5B%5D&room_count=1&mcp_currency=JPY

公式ウェブサイト：<https://www.epinard.jp/restaurant/nasuno/>

TEL：0287-78-6000（ホテルエピナール那須代表）

■「ホテルエピナール那須」概要



【名称】ホテルエピナール那須

【所在地】〒325-0302 栃木県那須郡那須町大字高久丙 1 番地

【アクセス】

東北自動車道「那須」I.C.から車で約 10 分

東北本線「黒磯」駅からタクシーで約 20 分

東北新幹線「那須塩原」駅からタクシーで約 30 分

東北新幹線「那須塩原」駅からシャトルバスで 30 分（要予約）

【階数】メインタワー 地上 13 階建／アネックスタワー 地上 14 階建

【客室】314 室

【レストラン・カフェ】レストラン 3 店舗、カフェ＆ベーカリー 1 店舗、ワイン＆カクテルバー 1 店舗

【館内施設・設備】温泉大浴場・露天風呂／室内温水プール／リラクゼーション／アクティビティ／フォレストエリア／体験工房／ショッピングプラザ／フロント／ロビー／無料 Wi-Fi 完備

【お問い合わせ】TEL: 0287-78-6000（代） 公式ウェブサイト：<https://www.epinard.jp/>

【アイコンア・ホスピタリティ】

アイコンア・ホスピタリティは、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。

ICONIA
HOSPITALITY

会社概要	
社名	アイコンア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日に名称変更）
事業内容	・ホテル、旅館の管理運営 ・旅行業
代表取締役会長	山本 俊祐
代表取締役社長	代田 量一
所在地	東京都港区六本木六丁目10番1号 六本木ヒルズ森タワー44階
設立年月日	1999年7月8日
資本金	1億円
運営棟数／客室数	国内 183 棟 25,530 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 5 月 1 日現在）
従業員数	12,325 名（2026 年 5 月 1 日現在、グループ会社含む）
公式ウェブサイト	コーポレートサイト : https://corporate.iconia.co.jp ホテルグループサイト : https://iconia.co.jp

【GoTo Pass】



「人生を、想像外へ、連れだそう。」をコンセプトに、アイコンア・ホスピタリティのホテル、温泉リゾートに加えて、レストラン・宴会・愛犬と泊まれる宿・日帰り温泉・レジャー施設などの全国 180 棟以上の施設で、利用金額に応じてポイントを貯めて使える新ロイヤリティプログラム「GoTo Pass」（ゴートウーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。公式ウェブサイト : <https://gotopass.jp>

ご取材・ご掲載に関するお問い合わせ先
アイコンア・ホスピタリティ株式会社 PR 事務局株式会社トランスミッション
TEL : 03-6802-8048 E-mail : iconia@tmcl.jp