報道関係各位

2026 年 10 月 22 日

アートホテル日暮里 ラングウッド
季節の移ろいを味わう月替わり会席「霜月」を 11 月 1 日から提供

「深まりゆく秋」をテーマに秋鮭や秋刀魚、鰻を味わう限定会席

アートホテル日暮里 ラングウッド（所在地：東京都荒川区、総支配人：塩田祥之、以下当ホテル）は、地下 1 階の日本料理「割烹みなと」にて、11 月 1 日から 11 月 30 日まで「深まりゆく秋」をテーマにしたディナー限定の月替わり会席「霜月」を提供します。同店では、月ごとにメニューを変えた会席を展開しています。11 月は、秋鮭とイクラの鮭親子焼、秋刀魚梅しそ揚げ、鰻茶漬けなど魚介や秋野菜を取り入れ、多彩な調理法で仕立てた料理をご用意。落ち着いた和の空間でゆったりとしたひとときをお楽しみいただけます。

■晩秋の味覚を楽しむ 11 月の会席「霜月」

11 月の「霜月」は、魚介や秋野菜を取り合わせ、焼き物や揚げ物、茶漬けなど、多彩な調理法で晩秋の味わいを表現した会席です。秋鮭とイクラを合わせた鮭親子焼や、爽やかな梅しその風味を添えた秋刀魚梅しそ揚げなどをご用意。食事の締めには鰻茶漬けを取り入れ、食材それぞれの持ち味を生かした料理を提供します。接待や会食、家族のお祝い事をはじめ、自分へのご褒美ディナーにもふさわしいひとときをお楽しみいただけます。また、10 月 31 日までは「実りの秋」をテーマにした月替わり会席「神無月」を提供しています。松茸土瓶蒸しや松茸と鶏御飯、秋野菜の炊き合わせなど、秋の恵みを取り入れたメニューです。料理に寄り添う酒として、夏を越えてうまみがのった秋酒もご用意。冷酒からぬる燗まで、お好みの温度帯で料理との組み合わせを味わえます。

秋鮭とイクラの鮭親子焼
ふっくらと香ばしく焼き上げた鮭に、イクラを添え、食感の違いも楽しめるよう仕立てます。

秋刀魚しそ揚げ
軽やかな食感の衣に秋刀魚のうまみ、梅の酸味、しその爽やかな風味が調和する一品です。

松茸土瓶蒸し
松茸とともにあわせた秋の鱧は脂のうまみが強く、蓋を開けた瞬間に贅沢な香りを堪能いただけます。

■料理長コメント
割烹みなと　料理長　田村　順
月替わり会席では、その月ならではの季節の表情を大切にしています。11　月の「霜月」では、食材の持ち味に合わせた調理法や、味わいの組み合わせにもこだわりました。秋鮭とイクラの鮭親子焼や秋刀魚梅しそ揚げなど、趣の異なる料理を味わっていただいた後は、愛知県産の鰻を使用した鰻茶漬けで締めくくります。脂が乗った鰻は、ふっくらと肉厚な身と皮目まで柔らかな食感が特徴です。温かいかつおだしと合わせ、最後の一品まで晩秋の味わいを感じていただければと思います。

■概要
＜11 月限定「霜月」＞
期間：2026 年 11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）
料金：8,300 円
お品書き：旬菜先付二種／松茸土瓶蒸し／刺身三種／鮭親子焼／秋野菜炊合せ鶏そぼろあん／秋刀魚梅しそ揚げ／烏賊酢味噌／鰻茶漬け／水菓子
ご予約・お問い合わせ：https://art-nippori-lungwood.com/restaurant/minato/

＜10 月限定「神無月」＞
期間：～10 月 31 日（土）
料金：8,300 円
お品書き：旬菜先付二種／松茸土瓶蒸し／刺身三種／豚味噌漬焼／秋野菜炊合せ蕎麦の実あん／海老香煎揚／秋刀魚ぽん酢／松茸と鶏御飯／水菓子
ご予約・お問い合わせ：https://art-nippori-lungwood.com/restaurant/minato/

※表示の料金はすべて税込みです。
※表示の画像はすべてイメージです。

【割烹みなと】

場所：アートホテル日暮里　ラングウッド地下 1 階
営業時間：昼食 11:30～15:00（L.O.14:30）／
夕食 17:00～21:30（L.O.21:00）
定休日：毎週水曜日（祝日を除く）
TEL：03-3803-1234
公式ウェブサイト：
https://art-nippori-lungwood.com/restaurant/minato/

【アートホテル日暮里　ラングウッド】

快適な客室をはじめ、レストランや宴会場を備え、幅広いシーンで利用できるシティホテル。館内には、四季折々の味わいを届ける「割烹みなと」や、洋食を楽しめるレストラン「セリオ」のほか、多彩な宴会場を完備。ビジネスでの宿泊から日々の食事、会食や宴会まで、さまざまな目的やシーンに応えるホテルです。
住所：〒116-0014　東京都荒川区東日暮里 5-50-5
TEL：03-3803-1234
チェックイン：14:00／チェックアウト：11:00
総客室数：134 室
アクセス：JR「日暮里」駅南口より徒歩 1 分
公式ウェブサイト：　https://art-nippori-lungwood.com/

【アートホテル】
ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストランなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

北海道❶**アートホテル旭川**　青森❷**アートホテル青森、アートホテル弘前シティ**　岩手❶**アートホテル盛岡**　茨城❶**アートホテル鹿島セントラル**　新潟❷**アートホテル新潟駅前、アートホテル上越**　東京❶**アートホテル日暮里 ラングウッド**　千葉❶**アートホテル成田**　大阪❶**アートホテル大阪ベイタワー**（空庭温泉 OSAKA BAY TOWER）福岡❶**アートホテル小倉ニュータガワ**　長崎❶**アートホテル佐世保セントラル**　大分❶**アートホテル大分**　宮崎❶**アートホテル宮崎 スカイタワー**　鹿児島❶**アートホテル鹿児島**　沖縄❶**アートホテル石垣島**

【アイコニア・ホスピタリティ】

アイコニア・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。

会社概要	
社名	アイコニア・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 188 棟 25,879 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 10 月 1 日現在）
従業員数	12,670 名（2026 年 10 月 1 日現在、グループ会社を含む）
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、アイコニア・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」（ゴートゥーパス）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
アイコニア・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