報道関係各位

2026 年 11 月 18 日

亀の井ホテル 草津リゾート
群馬の郷土料理や韓国の旨辛鍋など冬限定メニューを 12 月 1 日から提供

あんこうのねぎみそ焼きや鶏の赤ワイン煮も。上州グルメとともに冬の味覚を堪能





亀の井ホテル 草津リゾート（所在地：群馬県吾妻郡草津町、支配人：多田広、以下当ホテル）は、2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで、最上階の展望レストラン「草津スカイテラス MINORI」で提供する「ぐんま美味饗宴ビュッフェ」に、冬限定メニューを加えます。

今回の冬季メニューには、韓国の旨辛鍋をアレンジした「草津リゾート風ナッコプセ」や、あんこうを香ばしく焼き上げた「鮟鱇の葱みそ焼き」、群馬県の郷土料理「ねぎぬた」などが登場します。鶏の赤ワイン煮や、トリュフの香りを生かしたシーフード料理など、和洋中の多彩な料理を取りそろえます。

当ホテルの「ぐんま美味饗宴ビュッフェ」は、上州文化の「美」と上州グルメの「味」をテーマに、群馬ゆかりの食材や郷土料理を楽しめる夕食ビュッフェです。冬限定メニューに加え、上州麦豚のすき鍋や舞茸の天ぷら、料理人が目の前で仕上げるライブキッチンの料理なども楽しめます。冬を迎える草津温泉で、群馬ならではの食文化と冬の味覚をお届けします。

■群馬の郷土料理から世界の味わいまで。冬限定メニューが登場

12 月 1 日からの冬季メニューには、群馬県の郷土料理をはじめ、韓国の旨辛鍋やフランスの田舎料理をアレンジしたメニューなどが登場します。地元の食文化を感じられる一品から、寒い季節にうれしい温かな料理まで、多彩なメニューを取りそろえます。

【冬限定メニューの一例】

・シーフードときのこのトリュフドレッシング

シーフードときのこを組み合わせ、トリュフが香るドレッシングで仕上げた一品です。異なる食感とトリュフの豊かな香りを楽しめます。



シーフードときのこのトリュフドレッシング

・群馬県郷土料理 ねぎぬた

群馬県で古くから親しまれている郷土料理です。甘みのあるねぎに、みそ、酢、砂糖を合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。ねぎの食感と香りを生かした、地元の食文化を感じられる一品です。

・和風よだれ鶏

中国・四川料理の「よだれ鶏」を、和風の調味料でアレンジしました。蒸し鶏に合わせるたれを和風に仕立てた、やさしい味わいの一品です。



和風よだれ鶏

・草津リゾート風ナッコプセ

タコ、ホルモン、エビを使った韓国の旨辛鍋「ナッコプセ」を、だしや地場食材で食べやすくアレンジした一品です。魚介とホルモンのうまみが重なり、寒い季節にぴったりの味わいを楽しめます。

・鮟鱇の葱みそ焼き

冬の味覚として親しまれるあんこうの白身に、長ねぎとみそをのせ、香ばしく焼き上げた和風の焼き物です。あんこうのぷりっとした食感と、ねぎみその風味が特徴で、ご飯やお酒にもよく合う一品です。



草津リゾート風ナッコプセ

・鶏の赤ワイン煮
フランスの郷土料理をアレンジした一品です。鶏肉を赤ワインや香味野菜とともにじっくり煮込み、うまみとコクを引き出しました。赤ワインの豊かな風味が楽しめる、冬におすすめの煮込み料理です。


鶏の赤ワイン煮

※掲載メニューは冬限定メニューの一例です。
※メニュー内容は仕入れ状況などにより変更となる場合があります。
※掲載画像はイメージです。

■上州麦豚や郷土料理も。群馬の食文化を楽しむ「ぐんま美味饗宴ビュッフェ」
当ホテルでは、上州文化の「美」と上州グルメの「味」をテーマに、群馬ゆかりの食材や郷土料理を中心とした「ぐんま美味饗宴ビュッフェ」を通年で提供しています。上州麦豚のすき鍋や舞茸の天ぷら、上州名物のもつ煮など、群馬ならではの料理を取りそろえています。また、上州野菜と上州麦豚・猪肉の陶板焼きや、野菜や肉など 7 種類の具材から好みのものを選んで仕上げる「山の幸の勝手丼」など、素材の味わいや組み合わせを楽しめるメニューも用意しています。ライブキッチンでは、上州ねぎの塩だれを合わせた豚タンの炙り焼きや、旬の川魚の塩焼き、上州名物のソースかつ丼などを提供。料理人が目の前で仕上げる出来たての料理を楽しめることも魅力の一つです。冬限定メニューとともに、群馬の食材や郷土料理を一度に味わえる、多彩な食のひとときをお届けします。

「ぐんま美味饗宴ビュッフェ」概要
提供場所：亀の井ホテル 草津リゾート「草津スカイテラス MINORI」
冬限定メニュー提供期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
夕食営業時間：18:00～21:00（L.O.20:30）
宿泊予約：ホテル公式ウェブサイトより
※営業時間は混雑状況などにより変更となる場合があります。

■草津温泉街を見下ろす展望レストラン「草津スカイテラス MINORI」
ビュッフェを提供する「草津スカイテラス MINORI」は、ホテル最上階に位置する展望レストランです。草津温泉街を見下ろす高台にあり、南には浅間山、西には草津白根山を望む眺望が広がります。レストラン内には、群馬県の郷土かるた「上毛かるた」や伝統工芸品を随所に取り入れ、上州文化を感じられる空間を演出しています。群馬の食文化を取り入れた料理とともに、草津ならではの景色を楽しみながら、ゆったりとした食事の時間をお過ごしいただけます。

レストラン公式ウェブサイト：
https://kamenoi-hotels.com/kusatsuresort/restaurant/

【亀の井ホテル 草津リゾート】





亀の井ホテル 草津リゾートは、2025 年 12 月 25 日に「草津温泉ホテルリゾート」からリブランドオープンした温泉ホテルです。草津温泉街を見下ろす高台に位置し、全 103 室の客室を備えています。館内では、草津温泉の「万代鉱源泉」を 100%かけ流しで楽しめる大浴場や露天風呂のほか、群馬の食材や郷土料理を取り入れたビュッフェを提供する展望レストランなどを備えています。また、姉妹館の「草津温泉 大東舘」「亀の井ホテル 草津湯畑」の温泉を楽しめる湯巡りサービスも実施しており、食事とともに草津の名湯を満喫できます。

公式ウェブサイト：https://kamenoi-hotels.com/kusatsuresort/
住所：〒377-1711 群馬県吾妻郡草津町草津 15-8
TEL：0279-88-2109
チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時

客室数：103 室

【亀の井ホテル】
「出逢いをつむぎ、すべての人をこころ豊かに」。
亀の井ホテルは、1911 年（明治 44 年）に「日本の観光の父」と称される油屋熊八が創業した亀の井旅館をルーツとする温泉ホテルブランドです。100 年以上にわたり受け継がれてきたおもてなしの精神のもと、温泉、食、自然、文化など、その土地ならではの魅力と出逢える宿として全国に展開しています。2022 年 7 月に新たなホテルブランドとして誕生し、現在は全国 39 施設を展開。ひとつひとつの出逢いを大切に、心豊かに過ごせるひとときをお届けしています。
公式ウェブサイト：https://kamenoi-hotels.com/





【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／25,878 室 （レジデンス 38 室を除く、2026 年 11 月 1 日現在）
従業員数	12,675 名（2026 年 11 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ためて使える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