KAMENOI HOTEL
亀の井ホテル 田沢湖

報道関係各位

2026 年 11 月 27 日

亀の井ホテル 田沢湖
秋田の郷土料理と地酒を楽しむ「秋田の冬ビュッフェ」12 月 1 日から開催

かすべ田舎煮や秋田牛すじの煮込みなど、冬の味覚と地酒を堪能



亀の井ホテル 田沢湖（所在地：秋田県仙北市、総支配人：木島元生）は、2026 年 12 月 1 日から 2027 年 2 月 28 日まで、ビュッフェレストラン「山岳リゾートレストラン」にて、秋田の郷土料理を楽しめる冬季限定の「秋田の冬ビュッフェ」を提供します。あわせて、同ビュッフェを楽しめる宿泊プラン「【秋田の冬ビュッフェ】秋田牛すじトマト煮込みやあんこうを冬の味覚と味わう！」を展開します。夕食には、秋田で祝い事や正月などの「ハレの日」に親しまれてきた「かすべ田舎煮」をはじめ、秋田牛すじのトマト煮込みや、マタギ文化を象徴する「熊かやき汁」など、秋田の食文化を感じられる料理が並びます。さらに、秋田の地酒を味わえる飲み比べセットや飲み放題プランも用意します。秋田駒ヶ岳の麓、ブナ林に囲まれた温泉リゾートで、郷土の味覚と地酒を組み合わせた冬の食体験を提供します。

■秋田の郷土料理と冬の味覚を楽しむ、多彩なメニュー

秋田で祝い事や正月などの「ハレの日」に親しまれてきた「かすべ田舎煮」は、かすべの甘辛く煮付けた身のふんわりとした食感と、軟骨のコリコリとした歯応えが特徴です。また、「赤ワイン香る秋田牛すじのトマト煮込み」は、秋田牛の脂の甘みとコクを生かした一品で、すっきりとした秋田の日本酒とも好相性です。さらに、マタギ文化を象徴する「熊かやき汁」は、香味野菜と濃い味噌で食べやすく仕上げています。このほか、「きりたんぽ鍋」や「稲庭うどん」、仙北市の郷土料理「御狩場焼き」なども用意します。「真鱈南蛮漬け」「塩ブリ大根」「あんこう唐揚げ」といった冬の味覚も取りそろえ、秋田の食文化を幅広く味わえます。



かすべ田舎煮

■「美酒王国秋田」の地酒を飲み比べ、料理とのペアリングを満喫

米どころとして知られる秋田は、良質な水と米、寒冷な気候を生かした日本酒造りが盛んで、低温でじっくりと発酵させる「秋田流低温長期発酵」が広く行われ、「美酒王国秋田」とも呼ばれています。レストランでは「両関 純米酒」「まんさくの花 純米酒」「秀よし 本醸造にごり酒」の 3 銘柄を楽しめる地酒飲み比べセットを用意します。また、地酒を含む飲み放題プランでは「秀よし 太閤撰」「雪の茅舎 山廃純米」「刈穂 宝風」が味わえ、郷土料理とのペアリングを通じて、秋田の食と酒の魅力を堪能できます。

※地酒飲み比べセット：1,500 円（税込み・各 60ml×3 杯）
　地酒飲み放題プラン：2,750 円（税込み・90 分）
※いずれも宿泊プラン料金とは別料金です。



地酒飲み比べセット

■宿泊プラン概要
プラン名：【秋田の冬ビュッフェ】秋田牛すじトマト煮込みやあんこうを冬の味覚と味わう！
期間：2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 2 月 28 日（日）
場所：ビュッフェレストラン「山岳リゾートレストラン」
時間：夕食 18:00～21:00（L.O.20:30）
料金：部屋タイプ・人数により異なります。詳細は下記宿泊プランページをご確認ください。
宿泊予約・問い合わせ：亀の井ホテル 田沢湖　TEL 0187-46-2131
▶宿泊プラン詳細・ご予約はこちら

【メニュー一例】

秋メニュー	真鱈南蛮漬け、ミートローフバルサミコソース、かすべ田舎煮、ハモと蟹身の雪見餡掛け、塩ブリ大根、赤ワイン香る秋田牛すじのトマト煮込み、寒ブリの刺身胡麻ダレかけ（ブリ茶漬け）、あんこう唐揚げ
ご当地アレンジ	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、比内地鶏きりたんぽ鍋、ハタハタ一夜干し、御狩場焼き
ライブキッチン	牛ステーキ
ジビエ	鹿すねポン酢、鹿肉のシチュー
鍋物	熊かやき汁
デザート	田沢湖スイーツ、茨城フォームトマトのいちごパンナコッタ

そのほか、お造り、天ぷら、蒸し物、デザートなど全 60 種類
詳細はこちら：https://kamenoi-hotels.com/tazawako/restaurant/


あんこうの唐揚げ


ハモと蟹身の雪見餡掛け


赤ワイン香る秋田牛すじのトマト煮込み


塩ブリ大根


寒ブリの刺身胡麻ダレかけ（ブリ茶漬け）


真鱈南蛮漬け


ミートローフバルサミコソース


御狩場焼き


熊かやき汁

※仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。
※画像はすべてイメージです。

【亀の井ホテル 田沢湖】
秋田駒ヶ岳の麓、標高 700m の田沢湖高原に佇む、豊かな自然に包まれた温泉リゾートホテル。爽やかな風が抜けるブナ林に囲まれた大浴場では、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で、心と身体を癒します。「山岳リゾートレストラン」 では、秋田の伝統的な郷土料理や地元食材を生かした創作メニューに加え、自慢のジビエ料理など、多彩な全 60 種類をご用意。大自然の恵みを存分に味わえる食の時間をお楽しみいただけます。
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】
「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