

**亀の井ホテル 紀伊田辺**  
**春の旅需要に合わせオープングリルを新設、海鮮焼を味わう宿泊プラン誕生**  
～和歌山の梅酒をはじめ多彩なお酒やおつまみを飲み食べ放題で楽しめる「あがらラウンジ」も登場～



亀の井ホテル 紀伊田辺（所在地：和歌山県田辺市、支配人：戸塚計之、以下当ホテル）は、春の旅需要が高まる時期に合わせ、紀州で楽しむ海の幸を臨場感たっぷりに味わっていただくため、2026 年 3 月 15 日より、1 階レストラン MERA にオープングリルを新設し、5 種の海鮮焼を堪能できる宿泊プランを期間限定で提供いたします。目の前で焼き上がる音や香り、潮の気配を感じる浜焼きのような演出とともに、旬の山海の幸を盛り込んだ会席料理をご用意します。また、3 月 1 日からは宿泊者限定の「あがらラウンジ」も先行オープン。「あがら」とは和歌山県の方言で「私たち」「自分たち」を意味し、訪れる一人ひとりが思い思いにくつろぎ、語らう時間を過ごしてほしいという想いを込めた空間です。食と語らいが重なり合う、春ならではの滞在体験をお届けします。

■ オープングリル新設で味わう、浜焼きの臨場感と 5 種の海鮮焼

夕食には、旬の山海の幸を取り入れた会席料理に、オープングリルで焼き上げる 5 種の海鮮焼を組み合わせた特別な内容で提供します。新設されたオープングリルでは、アワビ、サザエ、有頭海老、帆立、蛤といった新鮮な魚介類を、焼き上がる音や立ち上がる香りとともに仕上げ、浜焼きのような潮の香りが食事の時間を包み込みます。焼きたてならではの香ばしさや食感、旨みを楽しめるだけでなく、調理の様子を間近に感じられることで、旅先での夕食がより印象深いひとときへと高まります。紀州で味わう海の幸の魅力を、五感で堪能できるひとときです。

■ 旅の余韻を深める、宿泊者限定「あがらラウンジ」

3 月 1 日よりオープンする「あがらラウンジ」は、宿泊者限定で利用できるくつろぎの空間です。和歌山が誇る梅酒をはじめ、生ビール、ワイン、ハイボールまで幅広く取り揃え、飲み放題で気軽に楽しめます。グラスを片手に会話が弾むよう、お酒のおともとなるスナック類や和歌山ならではのつまみもご用意しました。さらに、ソフトドリンクも充実しており、お酒が苦手な方やお子様も一緒に楽しめます。「あがら」という言葉に込めた、誰もが自分たちらしい時間を過ごしてほしいという想いを体現したラウンジです。

■ 全室オーシャンビューと天然温泉が彩る、紀伊田辺の滞在

全室オーシャンビューの客室からは、美しい海原と紀伊田辺ならではの風景が広がり、潮の香りに包まれた静かな時間をお過ごしいただけます。夕暮れ時には、刻々と表情を変える海を眺めながら、旅の思い出を語らうひとときも魅力です。また、館内の天然温泉「天神温泉 田辺元湯」では、田辺湾の景色とともに、天神崎に湧く湯を展望風呂でお楽しみいただけます。食、語らい、温泉が調和することで、心身ともに満たされる滞在体験を提供します。

### 【宿泊プラン概要】

プラン名：新メニュー！【オープングリルで5種の海鮮焼プラン】

内容：1泊2食付き

期間：2026年3月15日～5月31日 ※4月25日～5月5日を除く

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をご確認ください。

▶[宿泊プラン詳細・ご予約はこちら](#)

食事場所：1階 レストラン MERA

営業時間：夕食 17:30～21:00 (L.O. 20:30)、朝食 7:15～9:00

お品書き：

先付	南紀春の味覚二種（初鯉のたたき、うすい豆腐）
造り	紀州勝浦産生まぐろ 紀州真鯛 間八 生しらす 湯浅醤油
台物	国産豚ロース陶板焼き
海鮮焼	アワビ サザエ 有頭海老 帆立 蛤
蓋物	鯖の道明寺煮
替り皿	太刀魚香草揚げとチーズリゾットコロッケ ～梅タルタルソース添え～
御飯	国産白米 ～ちりめん山椒添え～
香の物	紀州南高小梅 紀ノ川漬け
椀物	筍と若布の吸まし仕立て
水物	和歌山県産温州みかんと最中のカスタードクリーム盛り

※季節や仕入れ状況などにより料理内容が替わることがあります。

### 【あがらラウンジ概要】

名称：あがらラウンジ

場所：1階ロビー 期間：2026年3月1日～ 時間：15:00～21:30

メニュー：

梅酒、生ビール、ワイン（赤、白、スパークリング）、ハイボール

ソフトドリンク（カルピス、コーラ、ジンジャーエール、山ぶどう、メロンソーダ、緑茶、烏龍茶、コーヒー、カフェオレ、紅茶5種など）

スナック菓子各種

※内容は、仕入れ状況により変更となる場合があります。

### 宿泊ご予約・お問い合わせ：

亀の井ホテル 紀伊田辺 宿泊予約 TEL：0739-24-2900

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/kiitanabe/>

※画像はすべてイメージです。

### 【亀の井ホテル 紀伊田辺】

南紀の自然美と田辺湾を一望する全室オーシャンビューの温泉リゾートホテル。豊かな自然と温暖な気候に育まれた紀州の海の幸を使った旬の料理を味わい、旅の語らいを彩るひとときをお過ごしいただけます。美しい海岸線と太平洋を望む展望風呂からは、元島に沈む雄大な夕日が広がり、天然温泉「天神温泉 田辺元湯」の湯とともに、青い大海原や茜色の空、満天の星が織りなす南紀の絶景をお楽しみいただけます。



公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com/kiitanabe/>

住所：〒646-8501 和歌山県田辺市目良 24-1 TEL：0739-24-2900

チェックイン：15時／チェックアウト：10時 客室数：52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「かんぼの宿」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、2024年4月「亀の井ホテル 那智勝浦」、「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。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。2025年12月25日には「亀の井ホテル 草津リゾート」の誕生で亀の井ホテルは41棟に拡大。  
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。

**ICONIA**  
HOSPITALITY

会社概要	
社名	新社名：アイコニア・ホスピタリティ株式会社（2025年7月1日より） 旧社名：株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
事業内容	ホテル、旅館の管理運営
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41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 184棟／25,443室（レジデンス38室を除く、2026年2月1日時点）
従業員数	12,089名（2026年2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： <a href="https://corporate.iconia.co.jp">https://corporate.iconia.co.jp</a> ホテルグループサイト： <a href="https://iconia.co.jp">https://iconia.co.jp</a>

## 【GoTo Pass】



**GoTo Pass**  
by ICONIA

「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](mailto:iconia@tmcl.jp)