

ホテルエピナル那須
那須高原の夏を味わう“地産地消フレンチ”を6月1日より提供
～地域の生産者が育んだ那須高原の恵みを最上階レストランで堪能～



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、“那須の大地”を味わう地産地消フレンチを提供するホテル最上階レストラン「那須のフランス料理 メリメランジュ」にて、2026年6月1日から2026年8月31日まで、夏メニューを提供いたします。那須高原の大地が育む最高の恵みを五感で味わっていただきたいという想いのもと、鮎やとうもろこし、トマト、白桃など、夏の訪れを感じさせる旬の食材をふんだんに使用したメニューとなっています。栃木の食材や魅力を詰め込んだフランス料理を気軽に楽しみたい方から、特別なコースを満喫したい方まで幅広くお楽しみいただけるコース料理をご用意します。

■“那須の大地”を味わうレストラン「那須のフランス料理 メリメランジュ」

那須連山の雄大な自然を一望できる開放感あふれる空間で、地産地消にこだわったフレンチをご提供します。地域の生産者が育んだ食材を積極的に取り入れ、素材ごとに最適な調理法を用いることで、那須高原ならではの魅力を一皿一皿に表現しています。華やかな盛り付けとともに五感で楽しむコース料理は、記念日や特別なお食事にもおすすめです。料理に合わせたワインとのペアリングもお楽しみいただけるほか、小学生・幼児向けのお子様メニューや離乳食もご用意しており、ご家族そろってフレンチをお楽しみいただけます。



■厳選食材を味わう夏限定コース「Méli Mél'Ange（メリメランジュ）」

シェフが腕によりをかけて仕上げる贅沢な厳選グルメコースです。鮎や那須和牛、白桃など、地域の生産者が育んだ旬の食材をふんだんに使用し、那須ならではの夏の味覚をフレンチで表現しています。鮎は香ばしくフリットに仕上げ、大葉や胡瓜、酢橘を合わせることで爽やかな夏らしさを演出します。メインには栃木が誇るブランド牛「那須和牛」を使用し、素材本来の旨味を引き立てた一皿に仕上げています。デザートには白桃



とルバーブを合わせ、みずみずしさと華やかさを感じられる夏らしいコースをご堪能いただけます。スタンダードコースよりもさらにフランス料理や栃木の食材を満喫したい方におすすめで、旬の魅力を詰め込んだフルコースとなっています。

■四季の恵みを楽しむ「La Belle Soirée (ラ・ベルソワール)」

那須の季節の地物食材をふんだんに織り交ぜた、四季を感じるスタンダードコースです。とうもろこしや白桃を取り入れた前菜をはじめ、季節野菜のポターージュ、鮮魚のポワレなど、旬の味覚を気軽に楽しめる内容となっています。メイン料理には、旨味あふれる特選牛のポワレをご用意します。鮮やかな彩りの野菜とともに、那須高原の夏の恵みを味わえる王道のフレンチコースです。

普段フランス料理を食べ慣れていない方にも親しみやすい味わいに仕上げしており、ご家族でのお食事から記念日利用まで、幅広いシーンでご利用いただけます。



【「Méli Mél'Ange (メリメランジュ)」概要】

名称：Méli Mél'Ange (メリメランジュ)

期間：2026年6月1日(月)～2026年8月31日(月)

定休日：毎週水曜日

料金：14,500円

- 内容：
- メリメランジュのはじまり
 - ずわい蟹のエフィロツシェ
アボカド/とまおとめ/パッションフルーツ
 - ファランドール レギューム
皿の上で踊り煌めく旬野菜達
 - 栄螺のブルギニオン仕立て
香草/発酵バター
 - 那珂川産「鮎」
大葉/胡瓜/酢橘
 - 栃木が誇るブランド牛「那須和牛」
山椒/クレソン
 - ライチのわらび餅
グレープフルーツのグラニテ
 - 白桃とルバーブのコンポジション
薔薇のエッセンス/ブラリネ

【「La Belle Soirée (ラ・ベルソワール)」概要】

名称：La Belle Soirée (ラ・ベルソワール)

期間：2026年6月1日(月)～2026年8月31日(月)

定休日：毎週水曜日

料金：7,500円

- 内容：
- メリメランジュのはじまり
 - 那須三元豚と夏野菜のバルフェ
とうもろこし/赤パプリカ/白桃
 - 季節野菜のポターージュ
 - 鮮魚のポワレ
トマト/ピストゥー/ガラムマサラ
 - 旨味あふれる特選牛のポワレ
ガストリック/那須檸檬 または「とちぎ霜降高原牛」ファイル肉 + 1,650円
 - エキゾチックシブースト
パッションフルーツ/マンゴー/ヨーグルト

※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、仕入状況により予告なく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】

https://www.epinard.jp/restaurant/melimeanges/#dinner_summer

TEL：0287-78-6000(ホテルエピナル那須代表)

■「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】



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