

安曇野高原リゾート 信州林檎や秋鮭、旬の茸を味わう実りの秋のディナービュッフェを 9 月 1 日から開催

揚げたての天ぷらや蒸籠蒸しなど、多彩な料理で秋の味覚を堪能



安曇野高原リゾート（所在地：長野県安曇野市、支配人：斉藤貴則）は、2026 年 9 月 1 日（火）から 11 月 30 日（月）まで、旬の食材を取り入れた秋のディナービュッフェを提供します。「食欲の秋」に合わせ、旬を迎える食材を通して秋の実りを五感で感じていただきたいとの思いから、信州の茸や秋野菜、脂ののった秋鮭、鱈、信州林檎などを取り入れたメニューをご用意しました。揚げたての天ぷらや蒸籠蒸しなど、食材の持ち味を生かした料理に加え、信州サーモンや山賊焼き、信州そばなど、信州ならではの味もそろえ、秋の味覚と信州の食を一度に楽しめるディナーです。

■旬の食材を多彩な調理法で味わう、実りの秋のディナービュッフェ

秋の味覚を存分に楽しめるよう、旬の食材を揚げる、蒸す、炙る、炊き込むといった、それぞれの持ち味を生かした調理法で仕上げます。揚げたての天ぷらや蒸籠蒸しをはじめ、秋の恵みを感じる多彩な料理をそろえるほか、出汁と茸の香りが広がる「茸の炊き込みご飯」もご用意します。デザートには、爽やかな甘みと食感を活かした「信州林檎のコンポート」など、食後まで秋を感じられるメニューを取り入れます。秋のメニューに加え、信州ならではの食も取りそろえ、和洋中の料理やサラダバー、アルコールを含む飲み放題とともに、大人からお子様まで幅広い世代で秋の味覚を満喫できるディナービュッフェです。

秋のディナービュッフェ概要

名称：【飲み放題付ビュッフェプラン】定番の和洋中メニューと信州の味を満喫

場所：レストラン ※1 階または 4 階でのご案内となります。

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）

時間：17:30～21:30（最終入店 20:00）

宿泊料金：部屋タイプ・人数により異なります。詳細は宿泊プランページをご確認ください。

ご予約・お問い合わせ先：[宿泊予約](#) TEL：050-5443-6483（予約コールセンター：9:30～18:00）

公式ウェブサイト：

<https://iconia.co.jp/hotel-azumino-kogen-resort-nagano>

※季節や仕入れ状況により内容が変更となる場合があります。

※画像はイメージです。

【おすすめメニュー】



「秋の恵み天ぷら」

信州の茸や秋野菜など、旬の食材を天ぷらに。サクサクの衣で旨味を閉じ込め、揚げたてで味わえます。



「秋味づくしの蒸籠蒸し」

脂ののった秋鮭と秋野菜を蒸籠で蒸し上げ、素材本来の甘みと旨味を引き立てた一品です。



「鯖のたたき」

鯖の表面を香ばしく炙り、薬味とともに味わう一品。香ばしさと鯖の味わいを楽しめます。



「お好みあんみつ」

寒天やフルーツ、あんこ、秋のマロンクリームなどをご用意。多彩なトッピングをお好みで組み合わせて楽しめるデザートです。

【安曇野高原リゾート】



北アルプスの雄大な山並みを望む安曇野の高原に位置するリゾートホテル。中房溪谷から引湯した温泉を楽しめる大浴場を備え、自然を感じながらゆったりと湯浴みを満喫できます。信州の食材を取り入れた料理を提供するビュッフェレストランや、滞在をより豊かにする館内施設も充実しています。

住所：〒399-8305 長野県安曇野市穂高牧 2230

客室数：184 室、コテージ 32 棟

TEL：050-5443-6483

チェックイン：15 時／チェックアウト：11 時

【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 182 棟 25,487 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 8 月 1 日現在）
従業員数	12,473 名（2026 年 8 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」（ゴートウーパス）が 2025 年 5 月 29 日に始動しました。

GoTo Pass
by ICONIA

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