

亀の井ホテル 富士 秋の味覚と山梨・富士の恵みを味わうディナービュッフェ

秋刀魚や舞茸、ジビエなど、旬の食材から地域ならではの料理まで和洋約 80 種類をラインアップ



亀の井ホテル 富士（所在地：山梨県富士吉田市、支配人：カトリビジャヤ）は、「山梨の美味と富士の恵みを味わう」をテーマに、地元の食材を取り入れた和洋約 80 種類のディナービュッフェを提供しています。秋メニューには、旬の秋刀魚や舞茸をはじめ、ジビエ、洋梨、ブドウなど季節を感じる食材を使ったメニューをご用意しています。さらに、富士川水系の源流部で育った岩魚や、馬刺し、魚介ほうとう鍋など、山梨ならではの料理もそろえています。秋の味覚と地域ならではの食を楽しみ、旅先で山梨・富士の食の魅力に触れられるディナービュッフェです。

■秋刀魚や舞茸、ジビエなど、秋の味覚を多彩な仕立てで

季節の食材を和洋さまざまな料理でお楽しみいただけます。「豚とジビエのラザニア」は豚肉やジビエのラガーソースを自家製生パスタやチーズと重ねて焼き上げた一品です。このほか、鴨肉のスモーキーな香りと洋梨の甘酸っぱさを合わせた「鴨のスモークと洋梨のコンポート」、ブドウとモッツアレラチーズを組み合わせた「モッツアレラチーズと葡萄のコンポート」や、「秋刀魚のベニエ」、「舞茸の天麩羅」などの旬の食材を使ったメニューもそろえています。

■岩魚や馬刺し、ほうとう鍋で味わう、山梨・富士の食

富士川水系の源流部で育った岩魚を使った「岩魚の姿焼き焦がしバター醤油」をはじめ、「馬刺し」や「魚介ほうとう鍋」など、地域ならではの料理もそろえています。秋の味覚だけでなく、地域の食材や食文化を取り入れた料理を通して、山梨・富士ならではの食の魅力をお楽しみいただけます。

■ライブキッチンのできたて料理から富士山モチーフのデザートまで

ライブキッチンでは、「秋刀魚のベニエ」や「舞茸の天麩羅」、「岩魚の姿焼き焦がしバター醤油」、「特選国産牛の鉄板焼き」などをできたてで提供します。デザートには、富士山をモチーフにした「富士山ケーキ」のほか、「溶岩チョコフレーク」や「旬のフルーツと富士名水のジュレ」などをご用意しています。秋の味覚から地域ならではの料理、デザートまで、多彩なメニューをお楽しみいただけます。

ディナービュッフェ概要

宿泊プラン名：【リブランド記念／2 食付】富士山の麓で味わう地元食材をふんだんに使った和洋ビュッフェ！全室バス付◎

場所：レストラン

期間：2026 年 9 月 1 日（火）～11 月 30 日（月）

時間：18:00～21:00（最終入店 20:30）

宿泊料金：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。

<https://x.gd/875LwF>

宿泊予約・お問い合わせ先：亀の井ホテル 富士 TEL：0555-24-5131

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

【おすすめメニュー】



「豚とジビエのラザニア」

豚肉やジビエのラグーソースを自家製生パスタやチーズと重ねて焼き上げたオープン料理です。



「鴨のスモークと洋梨のコンポート」

鴨肉の塩味とスモーキーな香りに、洋梨の甘酸っぱさを合わせた一品です。



「モッツアレラチーズと葡萄のコンポート」

ブドウ、モッツアレラチーズ、オリーブオイルを合わせた、ワインによく合うフルーツサラダです。



「秋刀魚のベニエ」

旬の秋刀魚をフランス風の軽い衣で揚げた、秋らしい上品な一品です。揚げたてで提供します。



「特選国産牛の鉄板焼き」

厳選した国産ステーキ肉をご用意いたしました。焼きたての鉄板焼きでお楽しみいただけます。



「山梨県郷土料理 馬刺し」

山梨県では馬肉料理が郷土料理として定着し、甲州名物のひとつとして、さまざまな調理法で馬肉が親しまれています。ご当地の馬刺しをお召し上がりいただけます。

※画像はすべてイメージです

【亀の井ホテル 富士】

富士山の豊かな自然に抱かれたロケーションに位置するリゾートホテル。四季折々に表情を変える富士の景観とともに、地元の食材を活かした料理や心身を癒す温泉をお楽しみいただけます。雄大な自然に包まれた空間の中で、日常を離れた穏やかなひとときをお過ごしください。



住所：〒403-0005 山梨県富士吉田市上吉田 4658-1

TEL：0555-24-5131

チェックイン：15 時／チェックアウト：10 時

客室数：88 室

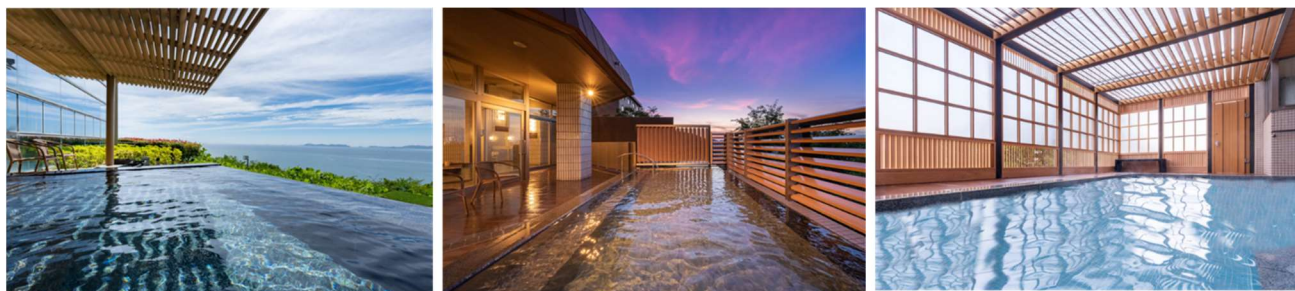
【亀の井ホテル】

「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。

ICONIA
HOSPITALITY

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 182 棟 25,477 室（レジデンス 38 室を除く、2026 年 9 月 1 日現在）
従業員数	12,493 名（2026 年 9 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