報道関係各位

2026 年 11 月 20 日

ホテルエピナール那須
初登場の「生おせち」とクリスマスケーキを予約受付中

フレンチと和食の料理人が手掛ける限定 30 個のおせち、那須御養卵を使ったケーキも





ホテルエピナール那須（所在地：栃木県那須郡那須町、総支配人：濱木大治、以下当ホテル）は、クリスマスケーキ 2 種と 2027 年の新春を彩るおせち料理 4 種の予約を受け付けています。

今年は、館内のフレンチレストラン「メリメランジュ」と和匠ダイニング「菜す乃」が手掛ける「プレミアム“生”おせち」が初登場。冷凍せずに仕上げ、レストランの味わいを自宅でも楽しめるよう工夫したおせちです。那須和牛や伊勢えびなどを使った和洋二段重に、煮込み料理 2 種とパティシエ特製デザートを組み合わせ、30 個限定で販売します。

このほか、和洋折衷の三段重や洋中二段重などのおせち料理 3 種に加え、ホテルメイドのクリスマスケーキ 2 種も販売します。ケーキは、那須御養卵と国産イチゴを使ったショートケーキと、赤いベリーのグラサージュが特徴のムースケーキを用意しました。おせちは 12 月 11 日、クリスマスケーキは 12 月 15 日まで予約を受け付けます。

■今年初登場。フレンチと和食の料理人が手掛ける「プレミアム“生”おせち」

今年初めて販売する「プレミアム“生”おせち」は、館内のフレンチレストラン「メリメランジュ」と和匠ダイニング「菜す乃」が、それぞれの料理の特色を生かして仕立てる和洋二段重です。冷凍処理を行わずに仕上げるとともに、両レストランの料理長が趣向を凝らした、通常のレストランメニューにはないオリジナル料理も盛り込んでいます。和食の重には、那須御養卵を使った伊達巻や、もてぎ放牧黒毛和牛の八幡巻、車海老艶煮、長寿鮑福蒸しなどを盛り込み、伝統的なおせち料理に地域食材を取り入れました。フレンチの重には、那須和牛のローストビーフ、那須三元豚の生ハム、伊勢海老のショーフロワ、オマール海老のカクテル仕立て、キャビアを使った料理などを詰め合わせました。華やかな洋の料理と和食の縁起物を一度に味わえる構成です。さらに、牛頬肉のラグーと那須鶏のフリカッセの 2 種類の煮込み料理に加え、パティシエ特製デザートとして那須檸檬のウィークエンドととちあいかのフレジェが付きます。新年の食卓で、フレンチと和食、それぞれの料理人の技を楽しめる特別なおせちです。



プレミアム“生”おせち

【プレミアム“生”おせち 販売概要】

・商品名：フレンチ×和の饗宴 プレミアム“生”おせち
・内容：和洋二段重、煮込み料理 2 種、パティシエ特製デザート
・料金：59,800 円（税込）
・販売数量：限定 30 個
・予約締め切り：2026 年 12 月 11 日（金）
・受取日時：2026 年 12 月 31 日（木）11:00～16:00
・受取場所：ホテル 1 階レストラン「エルバージュ」
・予約方法：ホテル店頭、公式ウェブサイト、電話、FAX
・電話：0287-78-6000／FAX：0287-78-6666

・詳細・予約：https://www.epinard.jp/contact/osechi_premium/

※ホテルでの受け取り限定商品です。配送は承っておりません。
※数量限定のため、予約受付期間中でも販売を終了する場合があります。

■ご自宅で迎える新年に。和洋中の味わいを楽しむおせち 3 種
おせち料理は、和洋折衷の特選三段重「宝壽（ほうじゅ）」、洋中二段重「慶壽（けいじゅ）」、和食を中心とした特選二段重「福壽（ふくじゅ）」の 3 種類を用意しました。いずれも 12 月 31 日に冷蔵便でご指定の住所へお届けするほか、ホテルでの受け取りにも対応しています。ご自宅で新年を迎える方や、家族・親族で食卓を囲む方にもおすすめです。

「宝壽（ほうじゅ）」特選三段重／41,800 円
焼きロブスターや鮑、海老などの魚介料理に、ローストビーフや合鴨料理、黒豆や数の子などの縁起物を盛り込んだ三段重。和食を中心に洋食も取り入れた、多彩な味わいを楽しめるおせちです。

「慶壽（けいじゅ）」洋中二段重／29,800 円
フカヒレ煮や海老のチリソース、鮑柔煮などの中華料理に、オマール海老やキャビア、トリュフを使った洋食を組み合わせた二段重。伝統的なおせちとは異なる味わいを楽しみたい方にもおすすめです。

「福壽（ふくじゅ）」特選二段重／24,800 円
海老旨煮や伊達巻、丹波産黒豆、数の子など、新年を祝う定番料理を中心に詰め合わせた二段重。和食を中心に、幅広い世代で楽しめる味わいをそろえました。


宝壽


慶壽


福壽

【おせち料理 3 種 販売概要】

・商品名・料金：
宝壽（特選三段重）41,800 円／慶壽（洋中二段重）29,800 円／福壽（特選二段重）24,800 円
※いずれも消費税・送料込
・予約締め切り：2026 年 12 月 11 日（金）
・お届け日：2026 年 12 月 31 日（木）
・受取方法：ご指定の住所へ冷蔵便で配送、またはホテルでの受け取り
・予約方法：ホテル店頭、公式ウェブサイト、公式通販ショップ、電話、FAX
・電話：0287-78-6000／FAX：0287-78-6666
・詳細・予約：https://www.epinard.jp/contact/osechi/
※数量限定のため、予約受付期間中でも販売を終了する場合があります。
※ホテルでの受け取りは 12 月 31 日（木）11：00～16：00、1 階レストラン「エルバージュ」にて承ります。

■那須御養卵と国産イチゴのショートケーキなど、ホテルメイドのクリスマスケーキ 2 種

クリスマスには、ホテル 1 階のベーカリー＆カフェ「Komorebi Table（コモレビテーブル）」で、パティシエが手掛ける 2 種類のケーキを販売します。今年は、ベリーの赤い輝きが印象的なムースケーキ「エクラ・ド・ルージュ」と、那須御養卵を使ったショートケーキ「リュクス」を用意。どちらも数量限定で、12 月 23 日から 25 日までの 3 日間、ホテルでお渡しします。

「エクラ・ド・ルージュ」／6,000 円（税込）・限定 30 個
ストロベリーとラズベリーの赤いグラサージュで仕上げた、華やかなムースケーキです。バニラが香るホワ

イトチョコレートムースの中に、フランボワーズのジュレやストロベリームースを重ね、ヘーゼルナッツとアーモンドのキャラメリゼをアクセントに加えました。ホワイトチョコレートのまろやかな甘みとベリーの酸味、ナッツの食感が重なり合う一品です。

「クリスマスショートケーキ リュクス」／7,200 円（税込）・限定 50 個
那須御養卵を使用したしっとりとしたスポンジ生地に、なめらかなクリームと厳選した国産イチゴを組み合わせたショートケーキです。那須御養卵ならではのコクと甘みを生かした生地と、イチゴのほどよい酸味が調和する、パティシエこだわりの一品です。


エクラ・ド・ルージュ


クリスマスショートケーキ リュクス

【クリスマスケーキ 販売概要】

・商品名・料金：
エクラ・ド・ルージュ 6,000 円（税込）／限定 30 個
クリスマスショートケーキ リュクス 7,200 円（税込）／限定 50 個
・予約締め切り：2026 年 12 月 15 日（火）
・受取期間：2026 年 12 月 23 日（水）～25 日（金）
・受取時間：13:00～17:00
・受取場所：ホテル 1 階ベーカリー＆カフェ「Komorebi Table」
・予約方法：ホテル店頭、公式ウェブサイト、電話、FAX
・電話：0287-78-6000／FAX：0287-78-6666
・詳細・予約：https://www.epinard.jp/contact/xmascake/
※ホテルでの受け取り限定商品です。配送は承っておりません。
※数量限定のため、予約受付期間中でも販売を終了する場合があります。

※掲載画像はすべてイメージです。

■ホテルエピナール那須について
那須高原の自然に囲まれた総合リゾートホテルです。温泉大浴場や露天風呂、室内温水プールのほか、制作体験やアクティビティーを備えています。ビュッフェ、フレンチ、日本料理などの多彩な食事とともに、幅広い世代が思い思いの滞在を楽しめます。東北自動車道・那須インターチェンジから車で約 10 分と、那須観光の拠点としても便利な立地です。



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 IC から車で約 10 分
JR 東北本線・黒磯駅からタクシーで約 20 分
JR 東北新幹線・那須塩原駅からタクシーで約 30 分
JR 東北新幹線・那須塩原駅から無料シャトルバスで約 30 分（要予約）
階数：メインタワー地上 13 階建て／アネックスタワー地上 14 階建て
客室数：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
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／アクティビティー／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
お問い合わせ：TEL：0287-78-6000（代表）
公式ウェブサイト：https://www.epinard.jp/

【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、グループ会社を含む）
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ためて使える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