



KAMENOI HOTEL

亀の井ホテル 阿蘇

報道関係各位

2024年12月12日

亀の井ホテル 阿蘇 阿蘇の大自然を映した和モダン空間にレストランを刷新 12/17 リニューアルオープン ～郷土料理と地元食材が織りなす新ビュッフェを堪能、囲炉裏をイメージしたライブキッチンも登場！～



レストランイメージ ～亀甲柄や囲炉裏風カウンターが演出する、阿蘇の伝統とモダンが融合したデザイン～

亀の井ホテル 阿蘇（所在地：熊本県阿蘇市、支配人：小北浩晴、以下当ホテル）では、レストランを全面改装し、2024年12月17日（火）にリニューアルオープンいたします。

新たなレストランは、阿蘇の大自然を表現した壁画アートや、光と水のグラデーションをアクセントに取り入れた壁紙を採用。床やカウンターには、「亀の井ホテル」の名称にちなみ、縁起の良い亀甲柄をモチーフにした六角形のデザインを施し、統一感のある和モダンな空間に仕上げました。また、ビュッフェエリアには、囲炉裏をイメージしたライブキッチンや黒御影石と白木を基調としたカウンターを配置し、熊本の伝統工芸「肥後てまり」や竹細工のオブジェが際立つデザインを実現しています。

料理メニューは、阿蘇の郷土料理「田楽」や辛子蓮根、馬刺し、あか牛丼、だご汁など、地元ならではの味覚を揃えました。また、「阿蘇蔵農園」の新鮮野菜を楽しめるサラダコーナーや、阿部牧場「ASO MILK」を使用したスイーツなど、阿蘇の食材を存分に味わえるラインアップをご提供。ライブキッチンではヤマメの炙り焼きや馬刺し寿司など、出来立ての料理をお楽しみいただけます。

新生レストランで、窓からの雄大な阿蘇高岳の山景とともに熊本・阿蘇のご当地グルメをぜひご堪能ください。

[▶「リニューアル記念プラン」宿泊予約はこちら](#)



夕食ビュッフェ料理イメージ



レストランイメージ ～キッズコーナーも充実～

【ご夕食メニュー例】

■ライブキッチン



●【囲炉裏】ヤマメの炙り焼き



●馬肉寿司



●亀の井ホテルオリジナル あか牛丼

■熊本・阿蘇のローカルグルメ



●馬刺し



●辛子蓮根



●だご汁



●阿蘇野菜 豚バラ蒸し



●阿部牧場「ASO MILK」を使用したデザート



●お子様也大満足 キッズメニュー

【高森田楽】

奥阿蘇の高森町の郷土料理「田楽」とは、ヤマメ、こんにゃく、豆腐などに秘伝の味噌を塗って竹串に刺し、炭火で焼く囲炉裏料理。「田楽」は、平安時代の田植えの時期に豊作を祈願して舞う「田楽舞」という風習が由来とされています。

高森地区には、隣接する大分県竹田市から伝わり、700年前から田楽が食されてきたと言われています。1960年には高森田楽保存会が結成され、その伝統文化が伝えられています。



●田楽豆腐



●田楽 鶏味噌



●田楽牛串

【天然地下水を使用した「阿蘇蔵農園の野菜たち」を味わうサラダ】



阿蘇蔵農園

阿蘇の大自然に囲まれた阿蘇谷で、年間約 20 種類のサラダ野菜を生産。標高約 500~800m の厳しい気候ながら、豊富な湧き水と寒暖差のおかげで、甘くえぐみの少ない野菜が育ちます。地下水で育てた野菜は、素材本来の味と甘みの特徴です。

公式ウェブサイト：<https://asokuranouen.com/>

【阿部牧場「ASO MILK」を使用したデザート】



阿部牧場「ASO MILK」

阿蘇の自然と草原・水にこだわり「牛づくりは草づくり。草づくりは土づくり」、「搾りたてをそのままのおいしさでお届けしたい」というこだわりから生まれた「ASO MILK」。日本初の国際味覚審査機構で最高峰の三ツ星を獲得したオリジナルブランドの牛乳を使ったデザートをご提供いたします。

公式ウェブサイト：<https://asomilk.com/>

※食材は、当日の状態、仕入れ状況により変更となる場合がございます。

※画像はすべてイメージです。 ※©2010 熊本県くまモン#K37218

【亀の井ホテル 阿蘇】



JR 阿蘇駅から車で約 10 分。雄大なパノラマを一望できるスケールの大きなロケーションと阿蘇五岳がお客様をお迎えいたします。熊本県 PR キャラクター「くまモン」のコンセプトルーム「くまモンルーム」が 2024 年 11 月に誕生。活火山の阿蘇の山々の恩恵を受けた自家源泉の温泉。こんこんと湧く大地の恵みを存分にご堪能ください。

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

〒869-2612 熊本県阿蘇市一の宮町宮地 5936 TEL：0967-22-1122

チェックイン：15 時 / チェックアウト：10 時

【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、今年 4 月「亀の井ホテル 那智勝浦」、4 月「亀の井ホテル 筑波山」が加わり、「亀の井ホテル」は 39 施設に拡大し、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」が誕生します。

公式ウェブサイト：<https://kamenoi-hotels.com>

【マイステイズ・ホテル・マネジメント】

マイステイズ・ホテル・マネジメントは、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。北海道から沖縄にいたる日本各地で157棟を展開するマイステイズ・ホテル・グループは、“素敵な旅のそばに”をテーマに、くつろぎの空間や温泉でのリラックス、ホテル内グルメを楽しむ美味しいひとときなど、お客様ひとりひとりのこだわりに対応してまいります。

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント パブリックリレーションズチーム
press@mystays.com TEL:03-6773-7085