

2026年4月

湖畔に極まる美食時間

十和田プリンスホテル

十和田湖の春、新たな美食の幕開け “プリンスの味”を続ける 総料理長監修メニュー登場

期間:2026年4月11日(土)~11月22日(日)

十和田プリンスホテル(所在地:秋田県鹿角郡小坂町十和田湖西湖畔 総支配人:陶 光昭)は、今春よりプリンスホテルの味を統括する、株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド執行役員総料理長 下井和彦監修による新メニューの提供を開始いたします。神秘的湖・十和田湖の自然と調和する“ここでしか味わえない美食体験”をテーマに、一部夕食コースをはじめ、ラウンジメニューまで一新いたします。夕食では、地元食材の魅力を引き出したコース料理をご用意。四季の移ろいを繊細に表現しながら、素材の持つ力強さと美しさを一皿ごとに描き出します。十和田湖の静寂とともに味わうディナーは、訪れる人の記憶に深く刻まれるひとときとなります。また、ラウンジでは新たに、青森の恵みを生かしたスイーツが新登場。パフェは、青森の大地と太陽が育んだみずみずしく甘酸っぱい香り高いりんごを使用した、「青森りんごパフェ」を提供。甘く煮詰めたりんごをたっぷり使用したクラシックなアップルパイは、サクサクのパイ生地とともに焼き上げることで、どこか懐かしくも洗練された味わいに仕上げました。湖畔のゆったりとした時間に寄り添う、上質なティータイムをご提案いたします。さらに、十和田湖の情景をグラスに映したオリジナルカクテルもご用意。澄み渡る湖面をイメージした「湖水」、そして秋の彩りを先取りした「紅葉」は、視覚と味覚で季節を楽しむ一杯として、特別な時間を演出します。自然と美食が響き合う、十和田プリンスホテルならではの新たな魅力。この春、湖畔で過ごすひとときを、より豊かに彩ります。



十和田プリンスホテル 概要

〔所在地〕 秋田県鹿角郡小坂町十和田湖西湖畔 〔連絡先〕 TEL:0176-75-3117

〔開業日〕 1977年7月1日 〔客室数〕 66室 〔温泉〕 十和田湖西湖畔温泉(屋根付き温泉露天風呂)

〔館内施設〕 ロビーラウンジ メインダイニングルーム 売店、温泉

◎本件に関する報道各位からのお問合せ

十和田プリンスホテル 広報担当

TEL: 019-693-1119 FAX: 019-693-2336 MAIL: spw-shizukuishi-rsv@seibugroup.jp

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

総料理長 下井 和彦 (しおい かずひこ) 略歴



■株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド

Corporate Executive Chef 執行役員 総料理長

■経歴

- 1985年 株式会社プリンスホテル入社
- 1988年 在オーストラリア日本大使館 公邸料理人として出向
- 2005年 グランドプリンスホテル高輪 フランス料理「ル・トリアン」料理長
- 2012年 グランドプリンスホテル高輪 宴会調理 洋食料理長
- 2016年 湘南・箱根・伊豆エリア 総料理長
- 2019年 執行役員 総料理長 Corporate Executive Chef

■受賞

- 2013年 東京都知事賞 受賞
- 2019年 栄養関係功労者厚生労働大臣表彰 受賞 など

MICHINOKU DINNER 「みちのく」ディナー ¥12,500

- パテ・ド・カンパニュ
- グリーンピースのポタージュ カプチーノ仕立て
- 十和田湖ひめますのコルベール風
クラシカルなグルノーブルソースで
- 青森産鴨のロースト エピス風味
山ぶどうと赤ワインの甘酸っぱいソースで
- 青森県産のリンゴのアップルパイ
- パン コーヒー又は紅茶

※仕入の状況により、食材メニューに変更がある場合もございます。



「みちのく」とは、主に現在の福島、宮城、岩手、青森の4県(旧・陸奥国)を指す東北地方の古称です。「道の奥(みちのおく)」が転じた言葉で、かつて都から見て遠く離れた「陸の果て」を意味していました。この名称は単なる地名ではなく、遠く離れた風土や厳しい自然、独自の文化を包括する雅な言葉として現在も親しまれています。

宿泊者限定 ラウンジメニュー 3:00P.M.~5:00P.M.



「青森りんごパフェ」 ¥1,900



「アップルパイ」 ¥1,500

ディナータイム限定 5:30P.M.~8:30P.M.



オリジナルカクテル

「湖水」 ¥1,200



オリジナルカクテル

「紅葉」 ¥1,200

※金額は全て税込みとなります。画像は全てイメージです。