

2月15日（日）より開催！

発酵王国・秋田の恵みを味わう「ナチュラルフレーバーランチブッフェ」&「ストロベリープレミアムアフタヌーンティー」

味噌・麹・酒粕——秋田の発酵食文化と旬の苺スイーツが織りなすランチブッフェで笑顔のひとときを



この度、ANAクラウンプラザホテル秋田（所在地：秋田県秋田市）では、12階「スカイグリルブッフェレストラン空桜 SORA」にて、「発酵王国・秋田の豊かな食文化を楽しむ新フェア「ナチュラルフレーバーランチブッフェ（提供期間：2月15日（日）～5月10日（日））」を開催いたします。

| ととのえる、ナチュラルフレーバーランチブッフェ

～発酵王国・秋田が紡ぐ、セイボリー&スイーツコレクション～

当ホテル最上階・地上50メートルからの眺望が広がる開放的なレストランで、春の訪れを感じさせる穏やかな味わいの料理をブッフェスタイルでご提供。味噌や麹、酒粕など、自然の力を活かした“発酵”をテーマに、秋田県男鹿市のクラフトサケ醸造所「稻とアガベ」をはじめとした、素材本来の旨味を引き出す発酵調味料を使用した、からだにやさしい多彩な限定メニューが並びます。

また、デザートコーナーには、旬を迎える「苺のショートケーキ」や「苺のモンブラン」をはじめとした華やかなスイーツをご用意。

さらに期間限定で、お子様と一緒に楽しめる「ひな祭り」のオリジナルケーキ作り体験コーナーが登場いたします。菱形のショートケーキに、マシュマロでできたおだいり様とお雛様を飾り、フルーツやトッピングを自由にデコレーション！家族みんなでひな祭りの思い出作りをお楽しみいただけます。

秋田ならではの発酵食文化と春の恵みが織りなす、心ほどけるランチタイムに、ぜひお越しください。

【ランチブッフェのポイント～その1～】カラダにやさしい発酵メニューが多数！

味噌、醤油、酢、麹などを活用した発酵メニューをはじめ、男鹿市のクラフトサケ醸造所「稻とアガベ」の酒粕から生まれた発酵マヨネーズや発酵ケチャップを使用した限定メニューまで、全50品の幅広いラインナップが揃います。

発酵のチカラが引き出す、やさしく奥行きのある味わいをブッフェでご堪能いただけます。



【本件に関する、報道関係者からのお問い合わせ】

ANAクラウンプラザホテル秋田 担当：セールス＆マーケティング部 PR 須田直行/佐藤優奈

TEL : 018-832-1111(ホテル代表) E-mail : yuna.sato@ihg.com

【ランチブッフェのポイント～その2～】

苺たっぷりのデザートで甘酸っぱい味わいを堪能

春の訪れを感じさせる、瑞々しい苺を主役にしたデザートコーナー。
苺の魅力を引き出した多彩なスイーツを取り揃えました。
やわらかな春の空気に包まれながら食後のひとときをご満喫ください。



【ランチブッフェのポイント～その3～】

【土日祝限定】ひな祭り ケーキ作りコーナーが登場！

■開催期間：2026年2月15日（日）～3月1日（日）の土日祝、3月3日（火）
お子様と一緒に、オリジナルケーキ作り体験ができるコーナーが期間限定で登場。
菱形のショートケーキにマシュマロでできたおだいり様とお雛様を飾り、フルーツやトッピングを
自由にデコレーション。家族みんなでひな祭りの思い出作りを。



■イチオシメニュー



野菜と味噌と一緒に発酵させた食べる味噌「金
山寺味噌」で味付けした豚肉を、石窯でじっくりグ
リルした「豚肉の金山寺味噌グリル」。仕上げに
表面をカリッと焼き上げてご提供いたします。金
山寺味噌特有の濃厚な甘みと野菜の旨味をお楽
しみください。

「若鶏の発酵ケチャップソース焼き」は、秋田県
男鹿市のクラフトサケ醸造所「稻とアガベ」が手
掛ける発酵ケチャップを使ったソースで焼き上げ
ました。地域が育んだ発酵の魅力と、シンプルな
グリル料理の美味しさが響き合う、秋田ならではの逸品です。

柚子の清々しい香りが食欲をそそる「焼きメバル
のアクアパッツァ 爽やかな柚子としろだしのソー
ス」は、秋田県角館で長く愛され続ける老舗「安
藤醸造」のしろだしを使用し、素材の持ち味を引
き立てるやさしく奥深い味わいに仕上げました。



おからのやさしいコクとポロニヤソーセージの
ジューシーな旨味を、「稻とアガベ」の発酵マヨの
まろやかさで包み込んだ「発酵マヨネーズとおか
ら、ポロニヤソーセージのフリッタータ」。発酵食
品の魅力をたっぷり感じられる一品です。

苺たっぷりのデザートコーナーの主役は「季節の
贈り物 匣苺の純白ショートケーキ」。ふんわりス
ポンジに、なめらかな生クリームとみずみずしい苺
を重ねました。苺の甘酸っぱさが引き立つスイー
ツで春の訪れを感じる特別なひとときを。

サクサクのタルト生地のになめらかな苺クリームを
たっぷり絞った「乳酸発酵クリームと匂苺のタル
ト」は、一口食べれば苺の豊かな風味が広がります。
見た目にも可愛らしく春を感じさせる仕上がりです。

| 【12階 スカイグリルブッフェレストラン空桜SORAについて

当ホテルの最上階、地上50メートルからの景色を眺めながら、食を楽しむ開放的なダイニング「スカイグリルブッフェレストラン空桜SORA」では、ランチで「ととのえる、ナチュラルフレーバーランチブッフェ」を開催いたします。

■ランチ[90分制]

| 営業時間：11:30a.m.～3:00p.m.

| 料金（税込）

平日：大人2,900円/シニア2,800円/小学生1,000円/幼児 500円

土日祝：大人3,300円/シニア3,200円/小学生1,000円/幼児 500円

※幼児料金は3歳～未就学児、シニア対象は65歳以上。

※ディナーブッフェも営業しております。

公式サイト：<https://www.anacpakita.jp/>



| その他のフロアでも、
春を取りしたスペシャルメニューをご提供！

■1階 カウンターカフェ&バー「THE LOUNGE」

当ホテル1Fのカウンターカフェ&バーでは、栃木県産「とちあいか」と福岡県産「あまおう」の二大苺が主役の、特別なティータイムをお届けするアフタヌーンティーをご提供いたします。

ストロベリープレミアムアフタヌーンティー ーとちあいか×あまおう-

料金：1名様¥5,000（税込）

提供期間：2026年2月15日（日）～3月31日（火）



甘みの濃さが魅力の「とちあいか」と、芳醇な香りでジューシーな「あまおう」。二つのブランド苺を贅沢に使用した、季節限定のアフタヌーンティーをご用意いたしました。それぞれの苺の個性を活かし、パティシエが丁寧に仕立てた華やかなスイーツがティースタンドを優雅に彩ります。心ときめく春のひとときを、上質なティーとともにお届けいたします。

【FOOD & SWEETS】

あまおうの贅沢パフェ／あまおうロール／いちごピスタチオのごほうびフレジェ／とちあいか濃厚モンブラン／とちあいかとあまおうのコラボレーションタルト／ショーフレーズ／いちごのショコラ／ホワイトチョコフレーズ／マカロンフレーズ／いちごパウンド など

*ケーキ類の他、焼き菓子・セイボリーもございます。

【ドリンクMENU】

ロンネフェルト社の紅茶12種（スプリングダージリン、イングリッシュブレックファースト、カモミールなど）/オリジナルブレンドコーヒー/カプチーノ/カフェラテ/エスプレッソ/アイスコーヒー/カフェインレスコーヒー/アイスティー

■ANAクラウンプラザホテル秋田について

JR秋田駅から徒歩3分、観光・ビジネスの拠点としても便利なアクセスが好評。

秋田県内初のクラブルーム・クラブラウンジを設置。203室の客室、会議やレセプションなど幅広い用途で活用できる宴会場、地元秋田の味が楽しめるレストラン&バーを備えております。豊かな文化と美しい季節のなかへ。秋田の「旅」はここから始まります。

公式URL : <https://www.anacpakita.jp/>



■クラウンプラザ®ホテルズ&リゾーツについて

クラウンプラザホテルズ&リゾーツでは、都市や空港、リゾートなどで展開する世界最大級のプレミアムホテルブランドとして、ビジネスはもちろん、プレジャーやレジャーでご利用の際も、日常のルーティンから解き放たれた快適な時間が取れるよう充実したサービスをご提供しています。24時間フィットネス、ヘルシーなフードオプションなどもご用意し、オンオフとも充実した宿泊体験をお届けしています。

日本では、ANAクラウンプラザブランドとして、現在日本全国 20都市（釧路、千歳、札幌、秋田、安比高原、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、京都、大阪、神戸、岡山、広島、米子、松山、福岡、長崎、熊本）で、5,000 室以上を展開しており、そのネットワークは国内でも拡大し続けています。詳細は、ブランド公式サイトwww.crowneplaza.com,その他SNSサイト<https://www.facebook.com/CrownePlaza> www.instagram.com/crowneplaza をご覧ください。

■IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて

IHG ホテルズ&リゾーツ [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティーカンパニーです。下記の20ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,600軒超のホテルを有し、2,200軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンワールズは1億4,500万人の会員を有する世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ・ **ラグジュアリー＆ライフスタイル:** シックスセンシズ ホテルズ リゾーツ スパ, リージェント ホテルズ&リゾーツ, インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ, ヴィニエット コレクション, キンブトン ホテルズ&レストランツ, ホテルインディゴ
- ・ **プレミアム:** voco, Ruby, HUALUXE ホテルズ&リゾーツ, クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ, EVEN ホテルズ
- ・ **エッセンシャルズ:** ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ, ホリデイ・イン エクスプレス, ガーナー, avid ホテルズ
- ・ **スイーツ:** Atwell スイーツ, スティブリッジ スイーツ, ホリデイ・イン クラブバケーションズ, キャンドルウッド スイーツ
- ・ **エクスクルーシブパートナーズ:** イベロスター ビーチフロント リゾーツ

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGの ホテルとコーポレートオフィスには、約385,000人のスタッフがあり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2025年3月31日現在

IHGグローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHGワンワールズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHGワンワールズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHGニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

<本商品に関する、一般のお客様のお問い合わせ先>

ANAクラウンプラザホテル秋田 担当：セールス＆マーケティング部 PR 須田直行/佐藤優奈

TEL : 018-832-1111(ホテル代表) (平日10:00a.m.~6:00p.m.)

<報道関係者様のお問い合わせ先>

ANAクラウンプラザホテル秋田 担当：セールス＆マーケティング部 PR 須田直行/佐藤優奈

TEL : 018-832-1111(ホテル代表) E-mail : yuna.sato@ihg.com