

四季のうつろい うるわしの鹿角



和式宴会場 祥雲(130畳・舞台付)



宴会場「雪」(約50畳)



バンケットホール「青垣」(320㎡)

施設のご案内

洋宴会場は30名から1,000名様まで様々な会場がございます。また、和宴会場も18畳から130畳まで人数によりご用意いたします。



交通のご案内

五所川原	75分	秋田市	140分
白神山地	120分	田沢湖	100分
		角館	120分

*ご案内の所要時間はお車の場合での目安です

かづの

開湯800年 秋田・大湯温泉

ホテル 鹿角

国際興業グループ HOTEL KAZUNO

〒018-5421 秋田県鹿角市十和田大湯字中谷地5-1

Tel:0186-30-4111 <https://www.h-kazuno.co.jp>

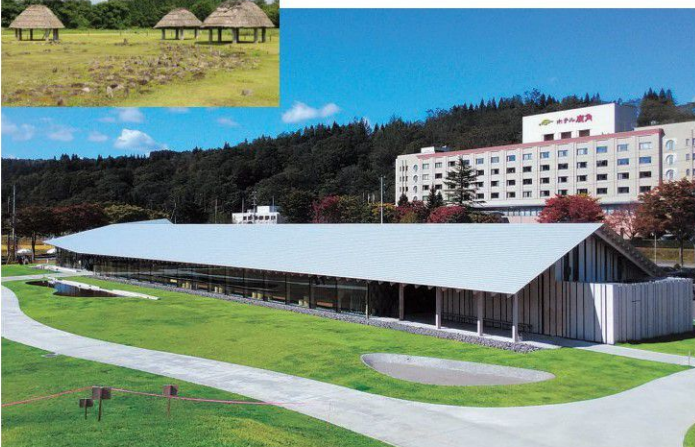
かづの
ホテル 鹿角

美味しい

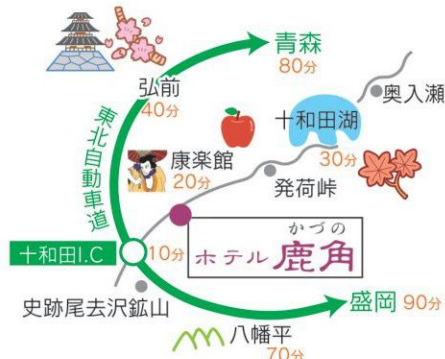
グループランチ
プラン



世界遺産
北海道・北東北の縄文遺跡群
「大湯環状列石」



ホテル鹿角と道の駅おおゆ



縄文のふる里 大湯温泉

かづの

ホテル 鹿角

国際興業グループ

さくら咲き 新緑薫り
祭りが賑わう



背景は新緑の美しい八幡平
(70分)



庄巻・弘前城のさくら
(40分)



東北・熱い夏の祭り
秋田「かんとこ」
(150分)



八幡平・アスピーテライン
「雪の回廊」



青森「ねがた」
(60分)

ユネスコ無形文化遺産 / 国指定重要無形民俗文化財

山・鉾・屋台行事

風流踊

1,300年の伝統



花輪ばやし
8月19・20日



毛馬内の盆踊り
8月21・22・23日



大日堂舞楽
1月2日

*ご案内の所要時間はお車での目安です。

きりたんぽ発祥の地で食す

比内地鶏の きりたんぽ鍋ランチ



★かづの北限の桃ジュース

★とろろ芋

★八幡平ポークのバラ焼き

★鹿角発祥 比内地鶏のきりたんぽ鍋

★山菜の炊き込みご飯

★秋田のお漬けもの

★りんごのコンポート

2,500円【税別】

(2,750円【税込】)

8月は比内地鶏のきりたんぽ鍋ランチまたは稲庭うどんランチとなります。

つるつとした滑らか喉ごし

稲庭うどんランチ



★かづの北限の桃ジュース

★とろろ芋

★八幡平ポークのバラ焼き

★稲庭うどん 薬味

★山菜の炊き込みご飯

★秋田のお漬けもの

★りんごのコンポート

2,500円【税別】

(2,750円【税込】)

稲庭うどん

秋田藩稲庭村発祥の手延べ製法の干し饅頭。歴史は寛文年間に遡る。日本3大饅頭のひとつで、柔らかな喉ごしが特徴。

かづの北限の桃ジュース

鹿角で生産される桃のブランド。
果実は糖度が高くとろけるような食感。ジュースは濃厚な味わい。

十和田湖高原育ちの

桃豚ステーキランチ



★新鮮野菜のサラダ ドレッシング

★地場野菜のミネストローネ

★十和田湖高原ポーク 桃豚のステーキ
温野菜添え 和風ソース

★あきたこまち

★ケーキとフルーツ盛り合わせ

★コーヒー

40食限定 3,500円【税別】 (3,850円【税込】)



秋田の美味しい黒毛和牛

秋田牛

メインの桃豚ステーキを秋田牛ステーキに差し替えます。

40食限定 4,500円【税別】 (4,950円【税込】)

* 桃豚・秋田牛ランチは5日前の予約です。

比内地鶏

日本3大美味地鶏のひとつ。脂肪が少なく山鳥に似て淡泊な味わい。きりたんぽ鍋には必須。純粋種は天然記念物。

きりたんぽ鍋

鹿角発祥の郷土料理。つぶした粳米を杉の棒に巻き焼いたきりたんぽを比内地鶏のだし汁で食す。今や全国区の人気。

十和田湖高原ポーク 桃豚

徹底した管理で飼育された純正豚。
きめが細かく脂肪分の多い肉は桃色に輝き、その味絶品。

八幡平ポーク

八幡平の恵まれた自然環境で育った秋田のブランド豚。
柔らかくきめ細やかな肉質が特徴です。