

希少な秋田県産ターキーを前菜で提供 秋田キャッスルホテルがクリスマス限定ディナー開催

秋田県立大学の研究で飼育されたターキーを使用した前菜を含む、プレミアムフルコース
開催日：2025年12月23日（火）・24日（水）／会場：1Fザ・キャッスル



写真左／クリスマスプレミアムフルコース（全8品）、写真右／秋田県産ターキーを使用した前菜はムネ肉とモモ肉の両方が味わえる

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通、代表取締役社長 岸本洋喜）は、12月23日（火）・24日（水）の2日間限定で、クリスマスを華やかに彩るディナーイベント「クリスマスプレミアムフルコース」を開催いたします。

本イベントでは、前菜に秋田県産ターキー（七面鳥）を使用。このターキーは、秋田県立大学アグリノベーション教育研究センターで研究の一環として育てられたもので、今回のディナーのために特別に取り寄せました。現在、国内で流通するターキーは冷凍の輸入品が中心で、秋田県産のものは非常に希少です。県内生産が可能になれば、新鮮な状態で手に入れることができ、食味も向上することから、当ホテルとしても「秋田県産ターキー」の可能性に期待を寄せています。

ターキーは淡泊な味わいとしっかりとした肉質が特徴で、クリスマスの定番食材として知られています。今回はオリーブオイルと共に低温でじっくり加熱するコンフィに仕上げています。

メニューを考案した料理長の千葉正義は次のように語っています。「秋田県産の新鮮なターキーのムネ肉とモモ肉を贅沢に盛り合わせた、希少な一品です。ムネ肉はしっとりと軽やかな味わいで、ヘルシー志向の方にもおすすめ。香ばしく炙ったモモ肉は、深い旨味が際立ち、食欲をそそります。異なる食感と風味を一度に体験できる貴重な機会をぜひ楽しんでほしいです」

また、魚料理と肉料理はお客様の目の前で仕上げを行い、ライブ感のある演出でクリスマスの特別なひとときを盛り上げます。

当ホテルでは2025年9月に、地域の魅力を発信する「ハローあきたプロジェクト」を立ち上げました。今後も地域とのつながりを大切にしながら、魅力ある企画や商品を展開してまいります。



※本内容は本リリースの内容は発表時点の情報に基づいております。予告なく変更・終了となる場合がございますので、あらかじめご了承ください。最新の情報については、当社公式ウェブサイト等をご確認ください。

クリスマスプレミアムフルコース 概要

開催日時	2025年12月23日(火)・24日(水) 17:00～21:00(最終入店19:30)
店舗	1F ダイニングレストラン ザ・キャッスル
料金	おひとり様 17,000円(消費税・サービス料込み)
ご予約	3日前まで、2名様より承ります
定員	各日 限定30名様
内容	全8品、乾杯用スパークリングワイン付き ●Xmasオードブル ヴァリエ ・帆立貝のフランとコンソメジュレ ・合鴨肉のオレンジテリーヌ ・神の海老のスモーク 菜園風仕立て ・秋田県産ターキーのコンフィ ●シャンピニオンのポタージュパイ包み焼き ●真鯛のムースリースとロブスターの白ワイン蒸し アメリケーヌソースと香草オイル ●柔らかな牛フィレ肉のポワレ トリュフ香るポテトグラタンと共に ポワヴラードソース ●ホテルブレッド3種盛り合わせ(レトロバケット・ビエノワ・グラハムロール) ●りんごとクレープのテリーヌ 塩バターキャラメル風味 ●小菓子(シュトーレン) ●コーヒーまたは紅茶
オプション	ワインペアリング3種 おひとり様3,500円(消費税・サービス料込み)
問合せ先	TEL.018-834-1141(ホテル代表)

秋田キャッスルホテル 会社概要

1970年7月7日開業、2025年に開業55周年を迎えました。客室数150室、大小11の宴会場、料飲施設5店舗を有するシティホテル。医療施設エリア「メディカルモール」、ホテルオフィス、テナントショップなどを併設し、地域の活動拠点としてあらゆるシーンでご利用いただけます。

- 【会社名(商号)】株式会社秋田キャッスルホテル
【ホテル名称】秋田キャッスルホテル
【住所】秋田県秋田市中通一丁目3番5号
【資本金】1億円
【開業年月日】1970年7月7日
【代表取締役社長】岸本 洋喜
【従業員数】443人(2025年10月1日現在)



【取材等お問い合わせ先】

秋田キャッスルホテル 経営企画部 経営企画課
担当: 加藤、伊藤、糸井 (TEL.018-834-1141 / メール info@castle-hotel.co.jp)