

J **apanese text**

2017年 秋/冬号 日本語編

リゾート [ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道]
瀬戸内——ここにある素晴らしい体験

撮影=森山雅智 地図=ハニージ
文=編集部

p.040

本州の西部と四国、九州に囲まれた内海、瀬戸内。穏やかな気候、点在する小さな島々を巡る小船のシルエット、緩やかなときが流れる風光明媚なこのエリアに建つリゾート、それが「ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道」。瀬戸内の魅力を凝縮したこのリゾートホテルは、今、日本で一番行ってみたい宿の一つかもしれない。

p.041

広島県の尾道から愛媛県の今治まで、瀬戸内海に浮かぶ小島を経由しながらのびる“しまなみ街道”。その始発ポイント、尾道から車で40分ほどの高台にある「ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道」。海に面したデッキテラスは海と空が溶け合うような景色を生み出し、そこに佇む旅人を未知の世界へと誘う——。美しいだけのリゾートホテルならいくらでもあるが、ここはそこから一歩抜きん出た唯一無二の個性を持つホテルとして今、注目を集めている。

たとえば食のシーン。ホテル内には3つの個性的なレストランが揃うが、そこに共通しているのは「瀬戸内」という土地に根ざした料理にこだわっていること。ホテルの目の前に広がる瀬戸内海は、外海とは異なり山の滋養も流れ出している。季節による海水温の変化によって育つ魚介の種類も多く、また速い潮の流れによってその身はギュッと引き締まる。温暖な気候が生み出す果物や野菜、酪農製品の豊かさも特筆すべきところだ。

「メインダイニング エレテギア」の藤井料理長はスペイン・バスク地方の三ツ星レストランで修業をした経歴の持ち主。エレテギアというのはバスク語で“窯焼き屋”という意味で、その名の通り厨房の主役は300℃の高温で食材を焼き上げ

る大きな窯。広島県産の牛や羊、季節によっては鹿や猪などの肉や、瀬戸内の魚介を使ったドラマティックなメニューを得意としている。一方、「瀬戸内 双忘」では魚介をメインに、自然飼育の有精卵や地元で穫れた野菜などを、丁寧な仕事で和食へと仕立てる。卓上花には野趣溢れる野の草花、箸置きには炭を用いるなど、自然との共生を感じる食卓で、季節ごとの旬の美味を存分に味わってほしい。そして離れの日本家屋にある「鮭 双忘」は、瀬戸内で穫れた魚だけを供する、おそらく日本で唯一の鮭店。自身が中心となる瀬戸内産の魚に細やかな仕込みを施す大将の甲斐さんは、味が単調にならないよう、食べ方や味付け、薬味の工夫などに余念がない。その日の仕入れですべてが変わる一期一会の鮭が、一日限定8名の客に振る舞われる。

しまなみのロケーションを生かしたアクティビティを多く取り揃えているのもこのホテルの大きな魅力。これからの季節は瀬戸内クルーズを始め、満天の星の天体観測がおすすめ。ヨガや、近くにある神勝寺しんしょうじでの禅・写経修行もぜひ体験してみたい。

全室オーシャンフロントの総客室数は45室。館内には展望風呂を備える大浴場やジムも完備している。上質を求める人のための最高に美しいホテル「ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道」。一度滞在すると、またすぐに行きたくなる、そんな魅力に満ちた瀬戸内の隠れ家だ。

瀬戸内キュージーヌ

左ページ・上：瀬戸内海と空がつながったかのようなザ・デッキからの景色。

下段左から：カフェを併設したザ・ロビー、メインダイニング エレテギアの一品、小さな和風庭園が出迎えてくれるフロントエリア、鮭 双忘で美しい職人の仕事を愛でる、夜にはデッキのサンクンラウンジで焚き火を囲んで。

海に霧が立ちこめる瀬戸内の気候をイメージした料理「海霧（かいむ）」。別添えされたソースとともに味わうのは、瀬戸内名産の石蟹のボイル、炭火で焼いた鮑、初秋が旬のあこう鯛はお刺身で。鍋の蓋を開けると霧が立ちこめる演出に歓声があがる。

(p.042)

メインダイニング エレテギア

左：甘みのある赤身が特徴の「みのり牛 3ヶ月熟成の骨付きロースト」。一度焼いて寝かせたものを、サーブする直前にもう一度焼く調理が特徴。うまみがギュッと凝縮される。

上：料理人たちの活気で溢れるオープンキッチンに面した「エレテギアキッチン」と、瀬戸内の眺望を望む「エレテギアダイニング」の2つのエリアで食事を楽しめる。全46席。朝食7時～10時 (Close)、ランチ12時～14時 (LO)、ディナー17時30分～20時30分 (LO) コース1万5000円、アラカルトあり。

(p.043)

鮨 双忘

上：瀬戸内で穫れる魚だけを使った握り。上段左から酢で締めて炙ったかます、あじ、下段左から鯛、ままかり、あなご。穏やかな海を背に職人が握る寿司をいただけるのは、一日限定8名様。カウンター席のみ。ディナー16時～20時30分 (LO) コースのみ1万8000円 水曜定休

瀬戸内 双忘

秋が旬の「もみじ鯛のお造り」は、部位ごとに切り方を変えて。右上は身と皮の細切りを和えたもの、左上は角切り、中央は松皮造り、下がへぎ造り。同じ魚でさまざまな食感を楽しめる。テーブル席全30席のほか、テーブル個室1室 (6名まで。使用料6000円、サービス料込・税別)、座敷個室1室 (4～12名まで。使用料1万円、サービス料込・税別) をご用意。

朝食7時～10時 (Close)、ランチ12時～13時30分 (LO)、ディナー17時30分～20時30分 (LO) ディナーコース1万5000円～

(p.044)

瀬戸内アクティビティ

朝日を浴びて行うリラクゼーションヨガ。昼間はホテル所有のベラビスタマリーナからプライベートクルーズやフィッシングへ。そして夜にはザ・スターテラスからヴィクセンの天体望遠鏡で煌めく星空を眺めつつ、スタッフによる解説 (日本語のみ) に耳を傾ける——。充実したアクティビティメニューも、瀬戸内というロケーションがあつてこそ。夏にはゲスト専用のプライベートビーチや、無人島でのバーベキュープランなども用意され、季節ごとにさまざまな瀬戸内の楽しみ方を提案している。

(p.045)

瀬戸内ステイ

ホテルで一番美しい景色を望む、2016年12月に完成したメゾネットタ

イプの「ザ・ベラビスタ メゾネットスパスイート」。吹き抜けの天井高を生かした美しい天蓋ベッド (上段左)、広々としたパウダールーム (上)、そして海を一望する展望風呂 (上段右) など、居住スペースは実に贅沢。2階部分にはインスパルーム (下) があり、この部屋に宿泊するとフェイシャルまたはボディのフルトリートメント120分を受けることができる。岩盤浴 (中) で全身デトックスする頃には、心も体もすっきりと浄化されていることだろう。

ベラビスタ スパ&マリーナ 尾道

広島県尾道市浦崎町大平木 1344-2

Tel. 0120-87-3333 (9時～20時)

www.bella-vista.jp

宿泊料金

ザ・ベラビスタ メゾネットスパスイート (153㎡) : 1室2名利用 1泊1室
 コンプリメンタリートリートメント120分、朝食付き 32万5080円～
 ザ・ベラビスタ (100㎡) : 1室2名利用 1泊1室 14万2560円～
 テラスラグジュアリー (50㎡) : 1室2名利用 1泊1室 4万9680円～
 *いずれも税・サービス料込

アクセス

飛行機：広島空港から車で約60分 (無料送迎あり・要予約)
 各主要空港から広島空港への所要時間／東京羽田から約85分 東京成田から約90分 札幌新千歳から約120分 宮城仙台から約85分 沖縄那覇から約110分

新幹線：JR福山駅から車で約40分 (無料送迎あり・要予約)
 各主要都市からJR福山駅への所要時間／東京から約210分 名古屋から約125分 新大阪から約70分 博多から約110分 鹿児島中央から約210分

*いずれの所要時間も日時や乗り継ぎにより変動します。