

**J** **apanese text**

2017年 秋/冬号 日本語編

日本を  
旅する

[ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 熱海]で味わう  
**海辺の美食・憩いの時間**

撮影=西山 航

取材・文=清水千佳子

ヘアメイク=西村佳苗子(ウエストフリエ)

p.070

都心に近い温泉地として人気の静岡県・熱海市に、2016年10月にオープンした「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 熱海」。数寄屋造りの建物で海を眺めながら、静岡近郊の食材を生かしたフランス料理が味わえます。前駐日アメリカ大使館公邸料理長のメアリーベス・ボラーさんが、そのユニークな魅力に迫りました。

(p.070)

夜、灯りがともると一段と趣が増すホテル。広い水盤越しに見る姿は屋形船のようにも。ミロのリトグラフが彩るダイニングでソムリエとの会話を楽しんでいるのは、今回の旅人、メアリーベス・ボラーさん。

p.072

日本全国そしてパリに34のレストランを展開する「ひらまつ」。2016年には「滞在するレストラン」をテーマに3軒のホテルを相次いで開業して話題を集めた。その一つで、東京から近く、古くから別荘地として栄え、文豪にも愛された温泉地、熱海に誕生した「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 熱海」を今回訪れたのは、メアリーベス・ボラーさん。前駐日アメリカ大使のキャロライン・ケネディさんに請われて来日し、約2年半、大使館公邸の厨房を指揮した人物だ。大使館勤務時代、休みごとに日本各地を旅していた彼女も熱海は初めて。現代の名工・木下孝一棟梁が手がけた数寄屋造りの玄関を抜け、窓外に空と海のパノラマが広がるラウンジへ通されると、思わず歓声を上げた。「開放感がありますね!東京からたったの50分なのに、ずいぶん遠くへ来た

感じがします」。

客室は洋室11室、和室の特別室2室のすべてがオーシャンビュー。特別室の1つ「松の間」で一晩を過ごしたメアリーベスさんは、「星空の下で入った露天風呂が最高でした。朝、テラスのソファでコーヒーをいただいたのも気持ちがよかったです。部屋に飾られていた書や漆の文箱、欄間の彫刻なども本当に素敵」と満足そう。

ホテル最大の魅力は食事。腕を振るうのは、パリ店など「ひらまつ」の店舗で休業後、「ブラスリー ポール・ボキューズ 大丸東京」の料理長を務めていた三浦賢也氏。「熱海よさは生産者の方々と距離が近いことです。畑へも頻繁に出かけられるし、地元の漁師さんの船に乗せてもらうこともできる。信念と情熱を持って食材を獲り、育て、届けてくださる方々に支えられています。先日は感謝を込めて、鱒を養殖している功刀さんご夫妻とマッシュルーム農家の長谷川さんご夫妻を招待しました。お客さまには、料理とともに食材にまつわるストーリーも味わっていただきたいと思っています」。その熱い思いは生産者の名前がいくつも記載されたメニューにも表れている。

そんな三浦シェフが作るフランス料理のフルコースディナーを、メアリーベスさんは「美しい」「美味しい」と感嘆しながら一品一品じっくり賞味。デザートタイミングでシェフが現れると、敬意と親しみを込めた笑顔でこう言った。「素晴らしかったです。メニュー名を見るとクラシックなのに、実際のお料理はシェフらしいひねりが加えられていて現代的。そして、もう一つ印象に残ったのが、地元・静岡の旬の新鮮な食材を積極的に使うところ。そういうところは私と似ていると感じました。漁師さんと釣りに行けるなんて羨ましい。私もぜひ行ってみたいです」。それを聞いたシェフは顔をほころばせて「ありがとうございます。今度一緒に釣りに行きますか?」と返し、食のプロフェッショナル同士、しばし会話が弾んだ。

心洗われる海景色と風情ある数寄屋建築、「ひらまつ」自慢のフランス料理が融合した小さなラグジュアリーホテル。週末のリフレッシュに必要なすべてが揃っている。

### メアリーベス・ボラー

ニューヨーク生まれ。ニューヨーク、フランスのアルザス地方、ロンドンなどの三つ星レストランで実績を重ねてきた前駐日アメリカ大使館公邸料理長、イベント・プランナー。現在は主に食材や料理を通して異なる文化の相互理解を深める「フード・ディプロマット」として活動中。

(p.072)

上：146㎡の特別室「松の間」は相模湾と島々を見晴らせる露天風呂付き。

中段左：井上有一の書。館内にはほかに片岡球子のリトグラフなども。

中段右：高級マットレス「レガリア」を使用したベッドは吸い込まれるような寝心地。

下段左：日本庭園を望む広縁でコーヒーブレイク。

下段右：30年前、企業のオーナーが別荘として建てた当時から残るステンドグラス。

(p.073)

上：10月からの新作「天竜・二俣<sup>ふたまた</sup>の罨師片桐さんから届いた本州鹿ロースのロティ」。シェフ絶賛の鹿肉はクリアな味。

下段左：三浦シェフの熱心な説明を聞きながら料理を堪能するメアリーベスさん。

下段右：「功刀さんが育てた《くぬぎ鱒》のミ・キュイ」。マッシュルームは長谷川さんが育てた《ポットベラ》。

(p.073)

### ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 熱海

静岡県熱海市熱海 1993-237

Tel. 0557-52-3301

[www.hiramatsuhotels.com/atami](http://www.hiramatsuhotels.com/atami)

基本料金は洋室1室2名利用で1泊夕食付き1名5万5600円～、

「松の間」は9万6400円～。

いずれも税・入湯税別、サービス料込み。

### KIJE アンバサダーが発信する日本の魅力に注目

日本の風土・文化をより深く知る入り口ともなる魅力溢れるデスクティネーションの数々を、アンバサダーの皆さんが体験・案内します。

ここにご紹介しきれなかった今回のメアリーベスさんの旅の記録や、取材の舞台裏をFacebook, Instagramでお楽しみください：

[facebook.com/marybethboller.camino](https://facebook.com/marybethboller.camino)

[facebook.com/edit.tokyo.japan.jp](https://facebook.com/edit.tokyo.japan.jp)

[instagram.com/kije\\_magazine](https://instagram.com/kije_magazine)