

**J** **apanese text**

2018年 春/夏号 日本語編

日本を  
旅する

**熱海と箱根へ  
ゴールデンルート沿いの魅力発見**

撮影=八田政玄、鈴木一彦、西山 航、吉田タイスケ  
取材・文=露木朋子 地図=上泉隆  
取材協力=メルセデス・ベンツ日本、金子邦彦

p.034

東京から京都に旅をするなら、ぜひ寄り道したい魅力的な小旅行ルートがある。熱海から箱根、そして小田原へのドライブは、温泉、美味、雄大な海と山が満喫でき、何より富士山の美しい姿といつも一緒。宿泊は、「ひらまつ ホテルズ&リゾート」のホスピタリティを堪能しよう。

**温泉の歴史を色濃く映す美食の宿**

**ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 熱海**

熱海は古くから名を知られた温泉リゾートである。東京から日帰りもできるアクセスの良さ、海と山が隣接した独特の風景の美しさ、海から揚がる新鮮な魚介、そして何より上質で豊かな温泉が長年に亘り、人々を虜にしてきた。17世紀初めに江戸幕府を開いた徳川家康も熱海の湯を好んだというエピソードからも、その人気のほどがうかがわれる。明治から昭和にかけて、さまざまなVIPが粋を凝らした別荘などを設け、一大リゾートとして発展。街にはその時代のレトロな面影も色濃く残る。そして、そんな熱海の歴史と文化を丸ごと享受できるのが、高台に立つ旅館「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 熱海」である。

そもそも「ひらまつ」とは、フレンチが人口に膾炙する以前の1980年代初頭から東京のフランス料理シーンを牽引したカリスマ料理人・平松宏之氏をトップに擁する美食のグループ。本場フランスでも星に輝いた平松氏が、かねてより思い描いていた「滞在するレストラン」を現実化させたのが、この旅館シリーズなのだ。美食だけに留まらない、極めつきのおもてなしを目指し、熱海の宿は2016年秋に開業した。

宿のメイン施設となるのは、かつて某財界人の別荘であった、数寄屋造りの空間である。たとえば海を望むダイニングの梁に使われた見事な一本の松、たとえば特別室の精緻な欄間。職人選びからこだわってつくらせたといわれる繊細な手仕事は、それだけで一見の価値がある。そしてクラシカルなダイニングは、三浦賢也シェフによる渾身のフランス料理が登場することで、より生き生きとした空間に変貌していく。「海も山も近い熱海に来たことで、魚介やジビエがさらに身近になりました。漁師さんや猟師さんが僕たちのために持ってきてくれる新鮮な食材を、いかに美味しく、あますところなく料理するにはどうしたらいいか。常に料理人としての真価が問われているようで、楽しくも、緊張する毎日です」と三浦シェフ。古き良き日本の建築、地元の幸あふれる美食、温泉。21世紀の熱海を愉しむ、最高の形がここにある。

(上)

熱海から箱根へのドライブは、さまざまなスポットから富士山の美しい姿を愛でることができる。

(下)

左上：全13室のうち和風の特別室は2室。「松の間」には海に向かった露天風呂も。

左、上から・特別室の床の間には、孤高の書家として知られる井上有一の豪快な書も。

パリのレストランでも研鑽を積んだ三浦賢也シェフ。

ご当地を代表する魚「金目鯛」。水温熱成させてさっと火を通し、アボカドと合わせた一皿。

リビング、寝室、内風呂のほか茶室も備えた特別室「松の間」。

右ページ上：相模湾をダイナミックに望むダイニング。右ページ下・早春のディナーコースから。近隣の伊東から入手した白身魚「くえ」のバパー。

**ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 熱海**

静岡県熱海市熱海 1993-237

☎ 0557-52-3301

2名1室利用 1泊2食付き 1名5万5600円～(税別・サービス料込み)

www.hiramatsuhotels.com/atami

(p.036)

芦ノ湖の南東にあたる元箱根周辺は、芦ノ湖越しの富士山を望める絶景スポット。

p.037

### 厳選立ち寄りスポット

老舗の鮓店から最先端のミュージアムまで。熱海・箱根エリアは立ち寄りスポットも充実。有料道路の所要所には、富士山の見どころポイントもあるのでお見逃しなく。

#### すし処美旨<sup>みよし</sup>

地元・相模湾の海の幸に限らず、日本中から届いた最高の魚介がお目見えする熱海の名店。別荘族をはじめ、長年通い続ける常連さんで賑わう。創業 27 年を迎え、厨房には 2 代目も入った。本日の「にぎり」(5000 円〜) は、くえ、関サバ、うに、とらふぐなど。春先にはサザエなどの貝類もおすすめ。カウンター 6 席のみの小さなお店なので、必ず予約のこと。

静岡県熱海市昭和 13-1 ☎ 0557-82-5469

12 時〜14 時 LO、17 時〜20 時 LO 月曜定休

1 週間前までに予約が望ましい。

#### 強羅ブリュワリー&グリル

世界的人気レストラン「NOBU」の松久信幸氏プロデュースのブリュワリーレストラン。ランチには地魚丼なども登場。夜はオリジナルのフィッシュ&チップスなどの軽食のほか、おまかせコースもあり、さまざまな TPO で楽しめる。強羅の新しい名物になれるように、と始めたクラフトビールはスタンダードエール「漆」、小麦から生まれた「琥珀」、黒ビール「黒帯」の 3 種 (いずれも S600 円、M800 円)。

神奈川県足柄下郡箱根町強羅 1300-72 ☎ 0460-83-8107

11時30分〜14時20分LO、17時〜20時30分LO 無休

itoh-dining.co.jp/gorabrewery

#### 岡田美術館

「東洋の美」にこだわった美術館は、5 つのフロアに渡り、日本・中国・韓国の陶磁器や絵画、仏教美術などを展示。2018 年 4 月から開催される「奄美を愛した孤高の画家・田中一村の絵画展」には、人気の伊藤若冲の作品も登場する。著名な屏風絵「風神雷神図屏風」をテーマにした壁画「風・刻」に臨む、屋外の「足湯カフェ」も人気。広大な庭園も見どころのひとつだ。

神奈川県足柄下郡箱根町小涌谷493-1 ☎0460-87-3931(代)

9 時〜17 時 不定休

www.okada-museum.com

#### 江之浦測候所

写真、演劇、建築など幅広い活動を行う現代美術作家・杉本博司氏がファウンダーを務める複合文化施設。海に向かって広がる敷地には、石舞台やギャラリー、茶室などが点在し、日本の建築文化の歴史を俯瞰して体感できるなど、今までにない施設として世界中から熱い視線が注がれている。いわば杉本氏の集大成か。2017 年秋の開館以降も進化を続ける。見学は完全予約制(1 日 3 回(3〜10 月)、2 回(11 月〜2 月)の時間指定)。火・水曜日休館。詳細はホームページで確認のこと。

神奈川県小田原市江之浦 362-1

☎ 0465-42-9170

www.odawara-af.com

p.038

#### モダンアートとキュービズムを満喫する

#### ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 仙石原

大涌谷の火山や元箱根の杉並木など他の箱根の風景とは一転、芦ノ湖北部にある仙石原周辺にはのびやかな草原や湿原が広がる。名門ゴルフクラブや大企業の保養所なども並ぶ閑静なエリアは今や、アニメ『新世紀エヴァンゲリオン』の

舞台としても有名なのかもしれない（興味のある方は、有料道路「芦ノ湖スカイライン」のメロディロードへのドライブをお勧めする）。富士山もひととき身近に感じられる、この自然豊かな一角にひっそりとたたずむのが「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 仙石原」だ。宿に到着すると、モノトーンのモダンなエントランスの前で、コックコートのシェフとスタッフがにこやかに迎えてくれる。「滞在するレストラン」ならではのお出迎えに、今宵の美食への期待が高まる一瞬だ。

しかし、館内に歩を進めたゲストは、まず随所にあるモダンアートに目を見張ることだろう。パブロ・ピカソ、ジョアン・ミロをはじめとした、数々の世界的作品が惜しげもなく飾られているのだ。そう、ここは「美食の館」であると同時に「アートの館」としての顔も持つ。アートスポットが多い箱根エリアではあるが、これだけの名作を独り占めできる贅沢な時間は他では得ることができまい。誰にも邪魔されることなく、ゆっくりと名画と対峙できる幸福を噛みしめようではないか。もちろん全 11 室の客室すべてにもモダンアートが飾られ、ゲストの目を楽しませてくれる。

ダイニングに場を移しても、アートに彩られた時間は続く。仙石原の料理長を務める吉越謙二郎氏は、長らくイタリアンレストランで采配を振るい、カリスマ平松氏から帝王教育を受けたのち、2016 年末にこの旅館のシェフに就任した。近隣の食材を巧みに取り入れつつ、ときに華やかに、ときにシンプルに。そして意外性をも兼ね備えたコース料理が吉越シェフの真骨頂だ。「箱根でしかいただけない革新的なイタリア料理」を求め、すでに多くの美食家がリピーターとなった。客室に戻れば、箱根の中でも屈指の名湯・<sup>うぼこ</sup> 姥子の温泉がこんこんと湧いている。明朝は富士山が拝めるだろうか。いや、今はさながらアートのような一皿をいただく喜びをじっくりと満喫しよう。

(上)

下、上から：旅館だけでなく、レストランとしても利用できる（ディナーのみ。要予約）

コースにはパスタも必ず登場。シェフのスペシャリテのひとつ「甘エビのマリネとスパゲティ プッタネスカ」は、自分で混ぜていただくスタイル。

ベルナルド・ピュッフェやフェルナン・レジェが飾られたエントランス。さながらモダンなアート美術館の趣だ。

(下)

左から：11 室の客室すべてには、姥子から引いた温泉が。

富士山を感じながら見る片岡球子の「赤富士」も格別。

吉越謙二郎シェフ。

右ページ：早春のディナーのメイン料理は「蝦夷鹿のムニエル 林檎のバルサミコ酢ソース」。2 階のダイニングにはパブロ・ピカソの作品群も。

#### ザ・ひらまつ ホテル&リゾート 仙石原

神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 1245-337

☎ 0460-83-8981

2 名 1 室利用 1 泊 2 食付き 1 名 4 万 9000 円～（税別・サービス料込み）

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