

# 家庭画報国際版 2019 年秋冬号 日本語テキスト

※本誌に掲載されている商品などの価格は原則として本体価格であり、2019年8月20日現在のものです。  
 税・サービス料、宿泊税を含む場合はその旨明記しております。  
 税込み表示のものは8%税率であり、消費税率変更に伴い価格変更となります。  
 表示されている宿泊料金はシーズンの最低料金で、季節によって変動いたします。  
 本体価格や店舗情報などは諸事情により変更されることがあります。  
 料理は状況によって、一部メニューや盛り付けが異なる場合があります。  
 掲載した写真の色や素材感が、実際の商品と若干異なる場合がありますので、あらかじめご了承ください。



## 日本の四季をめぐる、美しい旅

撮影=阿部 浩 (p.7)、福島啓和 (frap Inc.) (p.8)、大泉省吾 (p.9)  
 文=編集部

p.006

### ホテルニューオータニ

東京名園の一つに数えられる約1万坪の敷地に広がる風雅な日本庭園を有する、ホテルニューオータニ。ここでは約400年前には戦国武将・加藤清正の下屋敷の庭園だった。松や楠の大樹、佐渡から運ばれた巨石・赤玉石、流れる音も美しい大滝など四季を通じて見どころは多いが、やはり一番華やぐのは桜の季節。赤い太鼓橋から桜に見とれつつ散策すれば、往古がしのばれる42基もの石灯笼や茶室・和楽庵などが次々と現れる。桜の名所は数あれど、歴史と日本美が見事な競演を奏でる庭園はここをおいてほかにはないだろう。

東京都千代田区紀尾井町4-1  
 Tel. 03-3265-1111  
<https://www.newotani.co.jp/tokyo/>

p.007

南北に細長い弧を描く島国、日本。北と南とでは驚くほど気候が異なり、暮らしも景色もそれぞれに個性的だ。その魅力をさらに決定付けるのが四季である。

江戸以降の経済と文化の拠点・東京には、春に絶景を迎える日本庭園がある。沖縄県に位置する日本最南西端の島の一つ、竹富島へ行くなら、南風に身を任せる夏が断然心地よい。7つの個性をもつ県がひしめきあう九州では秋の絶景を巡る列車が走り、雪深い北海道の小樽では厳寒の海が旅人に幻想的な景色を見せてくれる。そして日本列島すべての場所で、その土地ならではの温かいおもてなしが待っているのだ。

この季節でなければ見られない光景。この季節でなければ知りえなかった肌で感じる日本。避暑や避寒のためではなく、あえて「四季」のど真ん中に飛び込む旅。さあ、あなたはいつ、この国を訪れてみたいだろうか。

### 星のや竹富島

八重山諸島は日本の最南西端にある10の島々の総称。その中の

一つ、人口わずか360人が暮らす竹富島の3つの集落は、国が指定した重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。星のや竹富島はそんな小さな島に作られた、歴史的景観や生活文化を損なうことなく、穏やかに流れる島の時間を共有する4つ目の“集落”のようなリゾートホテル。珊瑚砂の白い道、琉球赤瓦の屋根の家並み、南風は幸運を運ぶという竹富島の言い伝えに倣い、南に大きく開く窓を備えたゲストハウス——。時計はいらぬ。スマートフォンともしばしお別れ。ただひたすらに青い空と海に抱かれる夏が、このホテルから始まる。

沖縄県八重山郡竹富町竹富  
 Tel. 0570-073-066 (星のや総合予約)  
<https://hoshinoya.com/taketomijima/>

p.008

## 日本を旅すること、それは五感で四季を感じる

### ななつ星 in 九州

日本初にして最高峰のクルーズトレイン ななつ星 in 九州をご存じだろうか。日本の木材を使った内装を、陶磁器や組子細工など九州の伝統工芸品が彩る贅を凝らした車両は、この季節、見事に染まった秋の景色を鏡面のようなボディに映し込みながら、九州全土をひた走る。決められたレールの上を移動するだけではなく、魅力的なエリアでは途中下車できるのもななつ星 in 九州の旅の大きな楽しみ。黄や赤に染まった絶景、爽りの季節ならではの食材、地元の人々との出会い——秋の九州を巡る醍醐味がレールの先であなたを待っているはずだ。

行程は3泊4日、1泊2日が基本。  
 2019年10月より、2020年春以降のツアー予約を開始予定。  
<https://www.cruisetrain-sevenstars.jp/>

p.009

### 銀鱗荘

北海道の大地に音もなく降り積もる純白のパウダースノー。海沿いの町・小樽も、硝子屑のような雪にすっぽりと覆われる。長く厳しく、そして美しい季節だ。身を切るような寒さがほんの少し緩む頃、北海道西部の積丹半島沖に鯨の大群が現れていた時代がある。今から100年ほど昔のことだ。小樽の老舗旅館・銀鱗荘は、余市の大網元が明治6(1873)年に建て、明治33(1900)年に宮大工の

手で大改修した豪邸、通称“鯨御殿”を、この地に移築して昭和14(1939)年に創業。鯨の群れを探して漁師たちが沖合を見渡したという望楼に、往時の活気とロマンが甦ってくるようだ。

北海道小樽市桜1-1  
Tel. 0134-54-7010  
<https://www.ginrinsou.com/>

世界を  
迎える

## 日本のおもてなし、その真髄

写真＝坂本正行 文＝清水千佳子

p.010

6年前、オリンピック・パラリンピック招致のプレゼンテーションで注目された、日本の「おもてなし」。その真髄を、日本を代表する名門ホテルの面々が語ってくれた。

### 帝国ホテル 東京 料理の根底にあるのは、食材への感謝と敬意

日本が世界に誇れるものでありながら、日本人にも容易には説明できない「おもてなし」。いったいどういうものなのか？ 答えを求めて訪ねたのは、1890年に日本の迎賓館として開業した帝国ホテル 東京。世界中のVIPから高い評価を得ているホテルで、何代にもわたって利用しているというゲストも少なくない。

「信頼していただいている分、何かあればすぐに『帝国ホテルともあろうものが』というお叱りの言葉をいただきます。でも、『さすが帝国ホテルだね』というお褒めの言葉もよく頂戴します。私たちはこの二つの言葉が持つ意味を常に心に留めていなければなりません」。そう話すのは、特別料理顧問の田中健一郎さん。2019年4月まで約17年間、東京、大阪、長野・上高地の3か所にある帝国ホテルの料理部門すべてを統括する総料理長だった人物だ。そんな田中さんが考える日本のおもてなしとは？ 「おもてなしはもともと茶の湯の世界から生まれたといわれています。明日戦場で命を落とすかもしれない武将たちが、いつときの心の平安を求めてお茶をいただく。そのとき、千利休ら茶人は一期一会のひたむきな心で客人に接しました。それが現代のおもてなしにつながっているのです」。

一方、東京料理長の杉本 雄さんは、13年間フランスで腕を磨いた経験をもとに、料理でもてなすことについて、こう話す。「おいしい料理を作ってお客さまに喜んでいただくという点は、日本も海外も基本的に同じだと私は思います。おそらく日本独自なのが、私たちが食前に言う『いただきます』に象徴される『命をいただく』という思い。食材を育てた人、収穫した人、そして食材そのものへ感

謝と敬意を持って、料理を作り、味わう。日本には昔から『万物に神が宿る』という思想があるからだと思います」。

日本は目下、海外からの旅行客が年々増加しており、帝国ホテル 東京もお客さまの約半数は海外からだという。今後も更なる増加が見込まれる外国人ゲストについて、杉本さんの考えを聞いた。「宗教上の理由やベジタリアン、ヴィーガンなどの主義から食事制限があるかたがたへの対応が、益々重要になってくると思います。私たちも料理に関してだけでなく、世界で何が起きているかを常に勉強していかなければなりません」。

最後に、東京2020大会選手村メニューアドバイザー委員会の座長を務める田中さんが、あるオリンピックから聞いた話を教えてくれた。「リオ大会が終わったとき、海外の選手が『絶対4年後の東京大会も出る！ 日本は食べ物おいしいから』と話していたのだそうです。そんなふうに思ってもらえているのは嬉しいことです。期待に応える自信はあります」。

#### 田中健一郎

特別料理顧問

1950年東京都生まれ。1969年帝国ホテル入社。1999年に東京料理長に就任。2002年から約17年間、総料理長を務める。2019年4月より現職。2017年にフランス共和国農功労章オフィシエ受章。東京2020大会選手村メニューアドバイザー委員会の座長。

#### 杉本 雄

東京料理長

1980年千葉県生まれ。1999年帝国ホテル入社。2004年に退職し、渡仏。パリの最高級ホテル、ホテル・ル・ムーリスのヤニック・アレノ、アラン・デュカスら一流料理人のもとで研鑽を積み、2017年に帰国。帝国ホテルに再入社し、宴会シェフを務めたのち2019年4月より現職。

左：1975年にイギリスのエリザベス女王が来日した際、当時の料理長・村上信夫が考案した「海老と舌平目のグラタン」エリザベス女王「風」。

右：帝国ホテルのフランス料理の本質は守りつつ、表現は変えていきます」と話す若き料理長、杉本さんの「骨付きの仔牛のロースト」

p.012

#### 佐藤由貴子

フロアサービス支配人

1985年帝国ホテル入社。宿泊部客室課に配属される。2005年よりインペリアルフロアを担当。2019年4月にフロアサービス支配人に就任。インペリアルフロアのお客さまの身の回りのお世話をしながら、後輩の育成にも尽力している。

#### 小池幸子

客室課マネジャー

1961年帝国ホテル入社。1989年に宿泊部客室課本館第1支配人に就任。1997年に迎賓館客室マネジャーを経て、アテンダント(国賓及び貴客、顧客担当の客室係)支配人に。定年を迎えた2002年以降も特別社員として接遇に勤しむ。

インペリアルフロアのエレベーターホール。以前は全員同じ色のきものだったが、小池さんの提案により、いくつかの色から自分に似合うものを選べるようになった。きもの姿は外国人ゲストに好評で、一緒に写真を撮ってほしいと頼まれることも少なくないそう。

## 小さな気配りの積み重ねで、心地よいステイを提供

ホテルにおいて、おもてなしの要といえるのが客室係だろう。帝国ホテル 東京本館の特別階、インペリアルフロアで迎えてくれたのは、たおやかなきもの姿の二人の女性。客室課マネジャーの小池幸子さんとフロアサービス支配人の佐藤由貴子さんだ。1961年に入社し、半世紀以上も賓客や顧客の接遇にあたっている小池さんは、いわばおもてなしの達人。「長年の経験から思うのは、謙虚さと思いやり、そしてお客さまが安心できる笑顔の大切さです。そうしたものが日本のおもてなしの真髄ではないでしょうか」と淀みなく語る。

また、小池さんはホテルの印象を決めるのは小さな気配りだという。「主に連泊されているお客さまの話になりますが、お部屋の扉が閉まる音がしましたら、時間帯によって上階でご朝食か、お出かけかを予想してエレベーターのボタンを押してお待ちします。お客さまの外出時にはお部屋の点検をしますが、その際、たとえば2つある枕のうち1つが外してあれば、1つのままでベッドメイキングをするようメイドさんをお願いします。備品についても、以前は連泊のお客さまの歯ブラシも毎日新品に替えていましたが、『少し柔らかくなったもののほうが使いやすい』『エコのために捨てないでほしい』といったお声を受け、捨てずに、新しく補充した歯ブラシとともに置いておくようになりました。お客さまが『あら』と気づいたとき、ほんの少し心が温くなる、そんなやさやかな気配りの積み重ねが心地よい時間を生み、『いいホテルだった』という印象につながるのだと思います。

小池さんの後継者である佐藤さんは、インペリアルフロアに滞在する外国人ゲストへの気配りについて教えてくれた。「外国からの賓客は随行のかたも含めてフリーの時間がほとんどありませんので、私たちの対応が日本の印象を決めるといっても大げさではないと思います。日本と日本人によい印象を持ってお帰りいただくためにも、必要なときにすぐお手伝いができるよう、おそばで気を配ります。また、5年ほど前から、ご滞在2、3日目に手書きの英語のメッセージをお部屋に置かせていただくようになりました。通常は『何かお手伝いできることはありませんか』とお書きしますが、お客さまのご予定を把握していれば、『日光はいかがでしたか』などとお書きすることもあります」。

来年は小池さんにとっては1964年に続いて2度目、佐藤さんにとっては初めてとなる自国でのオリンピック・パラリンピック開催年。「緊張しますし、ある意味怖くもありますが、これまでどおり丁寧な準備をすることで無事に乗り切れると思っています」と佐藤さんがいえば、「大事なのは、日本中のホテルや旅館、レストランやお店が一つになって、海外からのお客さまをもてなし、気持ちよく過ごしていただくこと。そうすれば、きっとまた日本を訪ねてくださいます」と小池さん。2020年以降をも見据えた日本のおもてなしを、ぜひ体感してほしい。

上:エレベーター内に飾られた薔薇。毎日3回生け替えられている。

中:インペリアルフロアの客室を彩る折り紙の飾り。季節によって変わるのも心憎い。

下:1964年の東京オリンピックで使われた「食堂サービス手帖」。「世界各国を代表する選手、役員に心からなる尊敬と礼儀をつくそう」などと記されている。

ホテル直営のダイニングは5つあり、「レ セゾン」と「ラ プラスリー」はフランス料理を提供。田中さん、杉本さんの特別メニューを味わえるイベントを折々に開催している。

東京都千代田区内幸町1-1-1

Tel. 03-3504-1111

www.imperialhotel.co.jp

インペリアルフロア スーベリア 1室2名利用で1泊朝食付き 1名 3万5500円～

## 絶景

## 美しい景色に出会う旅

撮影=大見謝星斗(p.14~17)、田口葉子(p.18~19)、西山 航(p.20~21、24)、武蔵俊介(p.22~23)、内藤貞保(p.24上)

文=編集部

p.014

**雄大な自然、都会の活気と煌き、歴史と文化が息づく古都の風情。旅先で出会うこれら唯一無二の景色は、温かなおもてなしの記憶とともにあなたの心に刻まれることだろう。**

## 日本一の山が魅せる、絶景を独り占め 富岳群青

日本を象徴する山といえば、富士山。駿河湾を望む絶好のロケーションにある富岳群青は、世界文化遺産の山の雄大な姿をさながら独占できるホテルだ。全8室の客室は、すべてオーシャンビューの贅沢なプライベートスイート。一歩足を踏み入れた先に、息をのむほどの絶景が待っている。秋冬の空気の澄んだ季節には、雪を戴き、陽の光を受けて神々しく輝く富士の姿。初夏の夜には、駿河湾に出航するイカ漁船の灯りと、対岸の夜景とが織り成す幻想的なシーンに出会えることも。

季節ごとに表情を変える富士山と海景とともに、ホテル自慢の旬の味覚も堪能したい。ディナーには、駿河湾の海の恵みや静岡県産の肉や野菜をふんだんに取り入れ、和のエッセンスを効かせたフレンチの懐石コースが供される。夕食、朝食とも、木の温もりにも包まれるレストラン棟の個室で、また、部屋食プランを予約して、例えばデッキテラスでの心地よい食事のひとときを過ごす。それぞれしつらいの趣が異なる130㎡の客室には、広々としたテラスに温泉露天風呂が備えられ、さらりとした土肥温泉のお湯をゆったりと満喫できるほか、エステや鍼灸などのルームサービスも受けられる。このリトリートに流れるのは、海風と波音、そして

自分たちだけの安らぎの<sup>とき</sup>時間だ。

左: 客室「潮満つ」のデッキテラスの先に広がる、大パノラマ。

下、左から: ゲストを出迎えてくれる、エントランス前のウォーターガーデン。天井が高く開放的なレストラン棟はじめ、館内随所に、明治期の日本家屋から移設された梁や柱と、地元アーティストによるメタルワークが施されている。「潮満つ」の畳敷きの小上がりとベッドスペースは寛ぎの空間。レザーのソファとシャンデリアが品格を湛えるリビングスペース。

静岡県伊豆市八木沢2461-1

Tel. 0558-99-1111

<http://www.fugakugunjo.jp>

チェックイン 15時・チェックアウト12時

1室2名利用で1泊2食付 1名 6万7000円～

(消費税・サービス料込)

部屋食プランは1日2室限定

p.016

## 東京のランドマークのお膝元で、浅草を体感する ザ・ゲートホテル雷門

2012年5月、東京スカイツリーが開業し、おなじみの浅草の風景に新たなランドマークが仲間入りした。年を同じくして誕生し、東京下町で同じ月日を刻んできたのが、さまざまな名所からも程近いザ・ゲートホテル 雷門。コンセプトは、浅草の街そのものもホテルのアメニティとして体感できること。東京スカイツリーはもちろん、雷門から浅草寺までを一望できる13階のロビーとレストランは宿泊ゲスト以外にも開放され、浅草散策の延長線上にあるかのようだ。レストランは、ラストオーダーを設けない"オールデイ・ダイニング"スタイル。チェックインが遅い時間になっても温かくゲストを迎え入れてくれる、自由度の高い旅のかたちがある。

ホテルとしては珍しく、客室すべての窓が開く設計になっており、夏の風物詩・隅田川の花火大会の大迫力や、5月の三社祭の熱気も間近に感じられる。特に、2部屋あるバルコニー付きの客室は、季節の行事を目指して予約が集中するというのも納得。ホテルのコンセプトに沿って、街の賑わいそのままの空気も取り込めるよう設けられた、レストランのテラス席や、宿泊ゲストが利用できる14階のルーフテラスも人気だ。

地元の人たちにも開かれたロビーやレストランには老舗の主人や女将も訪れる。オープンから7年にわたる、ゲストやホテルスタッフたちとの交流も通して、「浅草だからできること」のヒントが生まれるという。インターネットやSNSの情報が溢れるこの時代、一歩踏み込んだディープな浅草を案内し、魅力を発信できるよう、スタッフ一人ひとりがコンシェルジュとしてアンテナを張り巡らせる。「浅草ショールーム」と銘打った、地元ゆかりの食材を取り入れたレストランのオリジナルメニューにも、ここならではの体験をという工夫が光る。もうひとつの浅草のランドマークであるアサヒビール社のビールを使った、牛肉の煮込み料理をはじめ、老舗茶舗の緑茶、朝食に供される地元精肉店のスモークベーコンなど。バ

ーで使われる氷は、ホテルのすぐ裏にある氷店のものだ。

3月のひなまつりや5月の端午の節句には伝統菓子が振る舞われるなど、多彩なGM(ゼネラル・マネージャー)インビテーションのプログラムは日本ならではの歳時にも着目。桜の季節には東京の開花情報をゲストへお知らせし、隅田公園など桜名所への案内を。中秋の名月には、月見団子とドリンクとともに楽しむ、ルーフテラスでの観月イベントへの招待もある。

街へ出れば、早朝、浅草寺へ参詣する地元の人たちの行き来や、夜、仲見世が閉まった後に見られるシャッター壁画……。昼間の賑わいとはまた違った、地元の日常を肌で感じることもできる。ザ・ゲートホテルのその名のとおり、浅草を、日本を知る"入り口"として、また拠点として、これからも下町の顔であり続ける。

左ページと上2点: 全7タイプの客室のうち、東京スカイツリーの眺望が人気の「Classy King」。すぐそこに下町の賑わいを感じる、なんとも贅沢な寛ぎの空間。右上2点: 右手には東京スカイツリー、左手眼下には雷門と仲見世の賑わいの先に、浅草寺の境内が。13階のロビーフロアに降り立った瞬間、浅草の大パノラマが眼前に広がる。レストラン&バー「R」でも、天井まである窓から眺望を堪能できる。気軽に立ち寄れるバーカウンターほか、外のテラス席も人気。右下: オーセンティックな雰囲気が心地よい、宿泊ゲスト専用の14階のバー「B」。外にはルーフテラスがあり、こちらでドリンクを楽しんでも。

東京都台東区雷門2-16-11

Tel. 03-5826-3877

<https://www.gate-hotel.jp/asakusa-kaminarimon/>

チェックイン 14時・チェックアウト11時

Modest 2名利用 1室 1万7000円

Classy 2名利用 1室 3万6000円

THE GATE 2名利用 1室 8万円

(いずれも朝食付き)

注意: 東京スカイツリーの眺望が確保されるのは、ClassyとTHE GATEの客室。レストラン「R」の利用は、宿泊ゲストは24時間可能。一般ゲストの利用は6時半～24時入店、27時退店まで。

p.018

## 悠久の歴史と緑に抱かれた、賓客のための社交場 登大路ホテル奈良

朝、目覚めたときに包まれる圧倒的な静けさ。そして緑とともに目に飛び込んでくるのは、名刹・興福寺の荘厳な姿。この唯一無二の借景に呼び覚まされ、時の流れもゆるやかに感じられる日常を離れた贅沢な感覚こそ、旅の醍醐味のひとつ。悠久の歴史が現代につながる、奈良という地ではなおのこと、そんな時間に身を委ねるひとときも味わい深い。

8世紀に都が置かれ、日本仏教の一大拠点として文化が開花した奈良は、京都と並び神社仏閣の名所ひしめく古都。登大路ホテル奈良は、ヨーロッパのホテルがもつ大人の粋な社交場の雰囲気をコンセプトに、2008年に開業した。隣接する興福寺や奈良公園をはじめ、数々の名所に程近い奈良の中心地。近鉄奈良駅から徒歩わずか3分のメインストリート沿いにありながら、チェックイン

後、ライブラリーも兼ねたロビーラウンジに足を踏み入れた瞬間に、ゆったりと静謐な時間が約束される。館内全体に木の質感がふんだんに活かされた、気品溢れるクラシカルな佇まいに、家具はすべて最高級のドレクセルヘリテージ社製で揃えるなど、細部へのこだわりがゲストへの心づくしが込められる。

全14室の小規模な宿だからこそ、こまやかに行き届く心配りが身上。厳格な評価基準で知られるSmall Luxury Hotels of the Worldに、オープン間もない2010年から加盟しているほか、ミシュランガイド奈良版の最上位評価を6年連続で獲得していることから、その本領が窺える。ゲストには館内でゆっくりと過ごしていただくのはもちろん、何より奈良という地の多くの魅力を知ってもらいたいと、フロントスタッフ一人ひとりがコンシェルジュとしてプランを提案してくれる。秋は奈良公園の紅葉、春は東大寺のお水取り、初夏なら紫陽花の名所へと、四季を巡っての見どころはもちろん、春日大社の朝拝、東大寺での写経や、近年人気のサイクリングなど、この地ならではの特別な体験が待っている。京都や大阪へも、いずれも電車で40分ほどのアクセスなので、例えば日帰り足をとるのもよいだろう。

旅のもうひとつの楽しみである美食体験は、レストランLe Boisで。正統派フレンチの流儀をベースに、伝統の大和野菜など珍しい奈良県産の素材を随所に活かし、季節を映した月替わりのメニューが人気だ。ランチとディナーは宿泊客以外のゲストも利用可能で、毎月足しげく通う地元のリピーターも数多い。

ディナーの余韻に浸るなら、1階ロビー奥の扉をくぐり、宝石のようなThe Barへ。国産木材の肌触り、肘を置きやすい角度、バーテンダーとの距離など、こだわりぬいて設計されたカウンターで供されるのは、希少な国産品も幅広く揃えた、ウイスキーやクラブトジンのセレクション。銘酒を求めて宿泊予約をするゲストもいるほどで、愛好家の注目を集めている。バーやレストランで定期的に開催される、お酒とお料理、音楽を楽しむイベントでも、常連たちが顔見知りになることも多いそう。さまざまな地域や国の、上質を知るゲストたちが集う、サロンのような拠点がここにある。

ページ上、左から：ライブラリーも兼ねたロビーラウンジ。ホテル入り口には、その日のゲストの出身地の国旗を掲げお出迎えするという、さりげない演出がなされる。フロントでは周辺散策のお供に、奈良公園の鹿たちの大好物・鹿せんべいと、ミネラルウォーターをサービス。

左上：The Barの風格に酔いしれる。選りすぐりの銘酒やシガーとともに、古都の宵を締めくりたい。バーはホテル会員と宿泊ゲストのみ利用が可能。

下：奈良に来たからには、和朝食の「茶粥」をぜひ。香り高いほうじ茶などで米を炊いた、1300年前から伝わりとされる奈良伝統の郷土料理は、なんとも優しい味わい。濃厚な黄身がとろける「卵のプレゼ」がメインの洋朝食も選べる。いずれも、たっぷりの野菜とフレッシュフルーツ、ヨーグルトなどを添えた大満足のメニュー。

(p.019)

ゆったりとした70㎡のコーナースイートのリビングルームから望むのは、「日本一美しい八角円堂」と称される国宝・北円堂、その向こうに南円堂の姿が連なる興福寺の境内。早朝の凜と清々しい空気の中、古都の風情を独り占めしている

かのよう。

奈良県奈良市登大路町40-1

Tel. 0742-25-2591

<https://noborioji.com/>

チェックイン 15時・チェックアウト 12時

スタンダードルーム 1室 8万円

スイートルーム 1室 20万円

(いずれも1室2名利用の1名料金、室料のみ)

注意：メンテナンスのため休館日あり。

ゲストには大人のための寛げる空間をお約束したいため、11歳以下の宿泊は原則お断り。

p.020

## 自然豊かな歴史的リゾート地で上質な憩いを Mt. Resort 雲仙九州ホテル

日本で初めて国立公園に指定された長崎・雲仙は、標高700mに位置し、年間を通して気温が平均的に麓より5℃ほど低いため、古くより避暑地として脚光を浴びた。Unzenという地名が海外で広く知られるようになったのは、明治時代初期から。上海租界や香港に居住していた、ヨーロッパの外交官などが夏場を過ごしたリゾートであったことは、今やあまり知られていない歴史の一ページだ。

一帯に硫黄の独特な臭いが立ちこめ、もうもうと水蒸気が噴き出す地獄谷は、雲仙の象徴のひとつ。30あまりある地熱帯から、蒸気とともに硫黄泉が沸き立つ様子は“地獄”の名の通りの大迫力だ。この地で102年の歴史をもつ雲仙九州ホテルは、1917年に海外客向けの洋館ホテルとして創業。旅行ブームに沸いた1960年代の高度経済成長期には団体客を迎える大型の温泉旅館へ転換したのち、2018年、雲仙のかつての面影を甦らせたいという想いのもと、リゾートホテルとして生まれ変わった。

そんなホテルの歴史を物語るように、エントランスロビーで迎えてくれるのは、クラシカルな洋風の佇まいのなかに組子細工や障子があしらわれた和洋折衷の趣(写真21ページ下右)。ゆったりとした客室はホテルの快適性を備えながら、畳の小上がりを設けエキストラベッド対応として布団を敷くこともできるなど、日本ならではのリゾートステイを実現した。

全室が地獄谷を望む宿泊棟では、朝の目覚めの瞬間に、ソファスペースでの寛ぎのひとつに、バスタイムにと、地球のエネルギーを湛えた大パノラマが常に眼前に広がる。リニューアルにともない温泉旅館時代の大浴場はなくし、全客室に雲仙の硫黄泉掛け流しの半露天風呂と、離れのスイートには露天風呂も完備した。湯上がりにはテラスで心地よい風と野鳥のさえずりに包まれ、自然と一体となる感覚を味わいたい。ほか、中庭の水盤を見下ろすテラス席(21ページ下左)がある2階のカフェバーThe Mellow Ridgeや、眺望が開放的な屋上のThe Roof Top Loungeでは無料でドリンク類が提供され、館内のいろいろなエリアを巡りながら思

い思いの贅沢な時間を過ごすことができる。散策路や地熱体験エリアが整備されている地獄谷や、高原植物が美しい雲仙岳でのトレッキングなど、周辺アクティビティも見逃せない。日本で最も古いゴルフのパブリックコースや、雲仙岳の火山灰を釉薬に用いた「雲仙焼」の工房もあり、“静”と“動”を備えた唯一無二の宿泊体験となるはずだ。

そしてこの地ならではの魅力は、地元生産者から仕入れた食材に徹底的にこだわり、四季折々の味覚がふんだんに盛り込まれた料理でも存分に体感できる。特徴は、たっぷりの野菜と新鮮な魚介類。ホテルの初代創業者が上海航路の連絡船の料理人を務めていたルーツを踏まえ、本格洋風料理を旨としながらも、旅館時代のおもてなしスタイルを受け継いだ、和のエッセンスを加えた折衷感が楽しめる。器にも、九州地方の波佐見焼と有田焼、伝統ガラス細工の色柄をモチーフにしたものが使われ、さながら雲仙の文化と歴史、産業の競演が、鮮烈な旅の印象を残すだろう。

(p.020)

全4室ある離れは、それぞれ居室と寝室がゆるやかに区切られた、90㎡を超す広々としたプライベート空間。大きなガラス戸越しに外の緑を感じられる半露天風呂と、テラスに隣接した露天風呂で雲仙温泉のお湯を堪能できる。写真は離れAタイプ。

(p.021)

左、右: 宿泊棟の21室すべてが地獄谷を望み、客室にいながらにして絶景を体感できる。写真は3階のダブルルーム。離れ同様、どの客室も内装に木や石の質感が活かされ、雲仙の大自然が部屋の中にそのまま取り込まれているよう。地獄谷は季節の移ろいや、その日の天候や時間帯によっても水蒸気の勢いの変化し、刻々と姿を変える。このダイナミックな風景に、雲仙九州ホテルは抱かれる(ページ右下)。

右: ディナーコースから、赤身が力強い、シグネチャーメニューの長崎牛ロースの炭火焼は、季節によって付け合わせやソースが変わる。ここでは春をイメージしたカシス・マスタードとわさびマッシュポテト、赤ワインソースとともに。左は野菜の旨みが凝縮された島原産ブロッコリーの冷製スープ。

長崎県雲仙市小浜町雲仙320

Tel. 0957-73-3234

<https://www.kyushuhtl.co.jp>

Email [info@kyushuhtl.co.jp](mailto:info@kyushuhtl.co.jp)

チェックイン 15時・チェックアウト11時

宿泊棟 2万8000円～(3名まで)

離れ 3万7500円～(4名まで)

(いずれも1室2名利用で1泊2食付きの1名料金)

注意: ディナーを提供する時間の調整のため、チェックインはできれば18時まで。夜間になる場合は、一報を。

大人のリゾートステイをコンセプトとした設備であり、テラスなどの高所が館内随所にあるため、未就学児以下の宿泊はおすすめしない。

p.022

## 旅人を癒す、空と海に染まる宿 潮騒の宿 晴海

日本の温泉地で一番有名な場所、それはおそらく大分県の別府だろう。別府湾と鶴見連山にはさまれたごく狭いエリアに、なんと8つもの温泉地域があり、街中のいたるところから湯けむりが立ち上っている。潮騒の宿 晴海は、そんな豊かな温泉郷に2007年にオープンした別府屈指のラグジュアリー・リゾートホテルだ。オープン当初は“晴の棟”だけだったが、2011年には“海の棟”、そして2019年7月にこれまで以上に贅を極めた“空の棟”を完成させた。

別府の湯を満喫できる全室温泉付きの空の棟には、ジャグジーとプールまで併設した特別仕様のゲストルームもある。ゆったりと寛げる家具の多くは女将がパリから買い付けており、なかにはパリの素材を大分の伝統工芸作家に依頼して作品にしてもらったものも。さながら館内全体が小さなミュージアムのようなようである。晴海ならではのオリジナルアイテムを扱うセレクトショップで旅の記念を探すのもお勧めだ。フレンチレストラン「Bistro Vent Nouveau」や、上質な酒と葉巻が揃う「terrace bar Voyage」でのエレガントな食体験も、旅慣れた大人をワクワクさせてくれることだろう。

ロケーションもゲストルームも食も、すべてに美意識がちりばめられた晴海。その滞在をさらに深く心に刻む瞬間は、夕暮れと早朝の時間に訪れることを最後にお伝えしておこう。ウォーターテラスに火が灯り、えもいわれぬグラマラスな陰影を描き出す時間帯と、心が震えるほどに感動的な別府湾の日の出の眺望。海と空、そして旅人が一つに溶け合う瞬間を、ぜひ味わってみてほしい。

(p.022)

左: 日没前後の蒼い時間帯、波音と炎の揺らめきに魅せられる。バーVoyageから届けられる食前酒やカクテルとともにウォーターテラスで癒しのひとときを。  
上: ホテルの正面から日が昇る絶好のロケーション。海から光の帯が降り注ぐ。  
下: パリのリゾートを思わせる外観。

(p.023)

空の棟の特別客室、230号室。  
上: テラスにはプールとジャグジー、シャワールーム。部屋付きの温泉もあり、とにかく心身ともにリフレッシュできる空間となっている。  
下: 白と茶をベースにターコイズブルーを差し色としたリビング。ティータイムの用意ができる簡単なキッチンもある。2ベッドルームなので、ファミリーでのヴァカンスにも最適な広さ。

上: 海の棟にある大浴場、潮騒の湯。地元のマダムたちがランチと温泉を楽しみに訪れる人気の社交場でもある。

下左: セレクトショップでは大分県周辺の工芸品も扱う。写真は久留米餅を使ったポーチ。

下中: 朝食からディナーまで提供するBistro Vent Nouveau。

下右: Terrace bar Voyageはシャンパンの品揃えが豊富。パーティーのお勧めは、知る人ぞ知るSALON(15万円)。

大分県別府市上人ヶ浜町6-24

Tel. 0977-66-3680

[seikai.co.jp](http://seikai.co.jp)

チェックイン15時・チェックアウト11時

スタンダードルーム 1万5000円～。

空の棟 特別客室 6万円～  
(いずれも1室2名利用で1泊朝食付き 1名の料金)

p.024

## 瀬戸内に浮かぶ、新しい船旅のかたち ガンツウ

大小約700もの島々が浮かぶ瀬戸内海。この地特有の入り組んだ狭水道を通りながら、自然が織り成す美しい風景を眺めて過ごす特別な時間を過ごせるのが、ラグジュアリークルーズ船「ガンツウ」だ。広島県尾道市にある「ベラビスタマリーナ」を発着し、穏やかな海を優雅に周遊する。日本家屋を想起させる切妻屋根を戴く船には、全19の客室のほか大浴場とスパ、ダイニングやカフェバー、ラウンジなどを完備。客室はすべてがスイートルーム仕様で、木をふんだんに使った寛ぎの空間が広がる。一部ワインなどを除き、船上での飲食代はオールインクルーシブ。「お好きなものを、お好きなだけ」というスタイルで、和食や洋食、好みやその日の気分によって朝・昼・夕食のメニューを決めることができる。夕食は、その日おすすめの魚介をはじめ地元の旬の食材がプレゼンテーションされ、調理法を選べるほか、ダイニングの一角には寿司カウンターも設けられ、多彩な美食体験に魅了されるはず。

クルーズ中は、近隣の島に立ち寄る「朝さんぼ」も楽しめる。例えば、まだ観光客の少ない早朝の宮島にテnderボートで上陸し、厳島神社に参拝。日中の雰囲気とは違った島そのものの厳かな雰囲気を楽しめる。瀬戸内の豊かな歴史と文化にふれ、地場の食材を堪能する旅へ、しばし日常を離れ、いざ出航しよう。

上:日本家屋の縁側をイメージした3階のスペース。海風を感じながら、一献傾けるひとときを。

中右:ラウンジでは作りたての和菓子がいただける。

中左:ディナーメニューから。旬の魚介のお造り、タンシチュー、渡り蟹の塩蒸しなど。

下:約90㎡の特別室「ザ ガンツウスイート」。ベッドルームの奥にはソファルームと、270度の眺めが自慢の露天の檜風呂がある。

予約・お問い合わせは「ガンツウ デスク」へ

Tel. 03-6823-6055 10:00~18:00 (日曜・祝日休)

<https://guntu.jp>

info-e@sltravel.co.jp

テラススイート 40万円～

ザ ガンツウスイート 90万円～

(いずれも2泊3日のコースで1室2名利用の1名料金、朝・昼・夕食付き。消費税・サービス料込。ほかに3泊4日コースもあり)

体験

## 驚きと感動の アクティビティが待つホテル

撮影=大見謝星斗 (p.26~27)、大泉省吾 (p.28~29)、阿部 浩 (p.31)、内藤貞保 (p.31)、齋藤幹朗 (p.32) スタイルング=岡本真規子 (p.26~27)  
モデル=ユリア・T、マリナ・アイコルツ (p.26~27)  
文=編集部 文協力=鈴木糸子 (p.28~29、32)、清水千佳子 (p.31)

p.026

**ゲストの記憶に残るような特別な体験を提供するのも、日本のおもてなしの一つ。伝統文化に触れる経験から、心癒されるスピリチュアルな体験まで。日本でしかできない特別なアクティビティを取り揃えたホテルを紹介しよう。**

p.027

## 切子発祥の地、日本橋で本格彫刻に挑戦 マンダリン オリエンタル 東京

江戸時代から商業の中心地として職人たちが技を磨いてきた歴史ある街・日本橋に立つマンダリン オリエンタル 東京。ホテルではその土地柄と文化に根ざした体験ができる日本橋体験プラン「生け花のフラワーアレンジメント」や、「都心を巡るリバークルーズ」など5つのプログラムを用意している。

なかでも人気は「手漉き和紙体験と江戸切子工芸体験」。今回は老舗の「江戸切子の店 華硝」でぐい呑みにオリジナルの紋様を刻む本格彫刻体験を紹介しよう。ぐい呑みに好きなデザインを描き入れ、その線に沿ってプロ用の機械で彫刻開始。まっすぐ綺麗な線を入れるのは決して簡単ではないが、試行錯誤しながら作った作品は、大切な旅の記念になることだろう。

店内には職人たちの手仕事による貴重な作品が展示販売されており、ショッピングを楽しむのもお勧めだ。職人気分を味わった後は、日本橋の地にふさわしい伝統工芸品に囲まれた客室で、ゆっくりと体験の余韻に浸ってほしい。

左ページ:2019年1月に全客室の改装を終え、現代的な姿に生まれ変わった「オリエンタル スイート」の客室。

上:グラインダーと呼ばれるカット専用の機械を用いて、慎重にぐい呑みに紋様を入れる。

中:店内には華硝が独自に考案した紋様の切子が並ぶ。ワイングラスは細かな菊模様のオリジナルカット「糸菊つなぎ」。

下左:オリエンタル スイートのリビングには、金沢の箔職人による銀箔張りが施された広々としたテーブルが、食事にもデスクワークにも最適。

下右:着物の生地に柄を染色するために使われる「伊勢型紙」が各客室に飾られているのも、呉服の街・日本橋ならではの。

下:ホテルがオリジナルで作成した英語版の日本橋ガイドブック。日本らしい体験ができる店情報がマップ付きで紹介されている。

東京都中央区日本橋室町2-1-1

Tel. 03-3270-8800

[www.mandarinoriental.co.jp/tokyo](http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

日本橋体験プラン 9万1000円~/オリエンタルスイートの場合 22万3999円~  
(いずれも1室2名利用で1泊朝食付き 2名の料金)

p.028

## 神々が宿る聖地を巡り、隠れ家リゾートで心身を癒す アマナム

近年、伊勢神宮や高野山など古からの信仰の地を訪れる人が増えている。和歌山県、奈良県、三重県にまたがる世界遺産の参詣道・熊野古道も人気が高い。

伊勢神宮から車で1時間ほど行った先の、英虞湾沿岸にひっそりと佇むアマナムでは、アマナム到着前に熊野古道の参詣道を辿る一泊二日からのトレッキングツアーを用意している。このツアーの案内人の一人、登山ガイドの資格を有し、熊野で厳しい修行を重ねた山伏の上野勝美さんは、参詣道の成り立ちや山伏の役割、周囲に現れる動植物の説明、そして八百万の神の存在を信じながら美しくも厳しい巡礼の道を歩いた先人たちのことを教えてくれる。彼のガイドを聞き熊野古道への理解を深めると、より神聖な気持ちで長い道の先にある熊野本宮大社へ参詣することができる。

トレッキングで体を動かした後はアマナムにチェックインし、充実したスパや温泉の施設で疲れを癒そう。また、地元はもちろん各地の美味を繊細に仕上げた日本料理も格別だ。豊かな自然に神々が宿るこの地だからこそ、心も体も癒す滞在ができる。

上: 熊野三山の一つでもある、熊野本宮大社。熊野古道はすべてこの社に続く。  
中: ホテルの刻印が入った木製の杖など、オリジナルアイテムが用意される。  
下: 英語も話せる山伏の上野勝美さん。ほら貝は、吹き方や回数により、多くの意味合いを持つ。

(p.029)

熊野三山へと通じる参詣道、中辺路にて。自然に囲まれているが、江戸時代から庶民の巡礼の道として利用されてきたため、多くが整備されている。

左: 英虞湾に面したテラス付きの「ソラスイート」。客室には鉱泉を取り入れた温泉風呂もあり、リラックスした時間を過ごせる。

右: アマナム内にあるダイニングでいただける日本料理の一つ。素材を生かした調理法が生む繊細な味わいの数々を、重箱に詰め合わせ、目にも美しく。

三重県志摩市浜島町迫子2165

Tel. 0599-52-5000

www.aman.com/ja-jp/resorts/amanemu

ソラスイート 1室2名利用で1泊朝食付き 2名 13万円~

アマナム 心身を清める旅 1室2名利用で1泊2日朝・昼・夜の食事付き 2名で69万円~(消費税込・サービス料なし。アマナムでの宿泊費等は含まず。ルートエリア内にある日本旅館への宿泊、京都か大阪から熊野地域への乗車券、アマナムへの送迎などを含む)

p.030

## 日本初、坐禅のための畳の間があるホテル ENSO ANGO

京都の中心、四条通と五条通にはさまれたエリアに、徒歩圏内の距離で点在する5棟のホテルで完成するENSO ANGOという分散型ホテルがある。1棟にはレストランが、もう1棟にはギャラリーが、というように個性が異なる小さなホテルを巡るゲストたちは、無意識のうちに京都の街を暮らしているかのように歩くことになる。その土地に溶け込む滞在を叶える、今までの日本にはなかった新しいタイプのホテルだ。

5棟のうちの一つ、ENSO ANGO FUYA IIの1階にはジムと茶室、そして広々とした「タタミサロン」がある。週に2、3回、京都最古の禅寺、建仁寺内両足院の伊藤東凌副住職がここを訪れ、ゲストに向けた坐禅体験を行う。呼吸を整え、意識をとき澄まし、静寂の中で自らと向き合う1時間。英語が堪能な副住職が、海外からのゲストにも優しく禅の心を説いてくれる。

上: ホテルとして日本で初めて坐禅体験を取り入れたENSO ANGO。

下: FUYA IIのロビーには、インテリアデザイナーの故・内田 繁氏がデザインした立礼式の茶室と、「山居」と名づけられた茶室がある。

### ENSO ANGO FUYA II

京都府京都市下京区麩屋町通高辻上がる鍋屋町241-1

Tel. 075-585-5790

ensoango.com

1室2名利用で1泊朝食付き 1名 1万4800円~

坐禅 所要時間 約1時間

料金 宿泊者1000円、ビジター2000円

定員1~15名 予約はウェブサイトまたは電話で。

## 京都の旅のプロローグを飾る人力車送迎 翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都

保津川の流れと美しい稜線に囲まれた京都・嵐山。この地に立つ歴史的建造物を活かしながらモダンな宿泊棟を新設、食も温泉も一流を揃え、日本ならではのラグジュアリーステイのスタイルを完成させたのが、翠嵐 ラグジュアリーコレクションホテル 京都だ。

あなたが翠嵐へ行くのなら、利用すべきアクセス方法は人力車であることをお忘れなく。便利だけれど無機質なハイヤーはひとまず降りて、最寄り駅から人力車へと乗り換える。風の匂い、迫ってくるような木々のざわめき、車輪の音、車夫の息遣い——季節ごとに現れる嵐山の景観のすべてを全身で感じながらホテルへ到着すれば、威風堂々とした門構えと美しい日本庭園、そして温かいおもてなしが旅人を迎えてくれるはずだ。

上: 紅葉の秋はもちろん、ツンと凍った冬の空気の中を走るのも忘れ難い記憶となるだろう。春には桜、初夏の新緑と年間を通じ見どころは数え切れない。

下: 客室は全部で39室。うち17室に嵐山温泉の露天風呂がある。

京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町12

Tel. 075-872-0101



www.suirankyoto.com

1室2名利用で1泊朝食付き 1名 5万1500円～

人力車による無料送迎サービス

JR 嵯峨嵐山駅、京福電鉄嵐山線 嵐山駅、阪急 嵐山駅の主要3駅とホテルへの片道1回。電話、メールまたはウェブサイトにて予約を。

reservations@suirankyoto.com

p.031

## 日本文化の粋に触れるアクティビティ

### ザ・リッツ・カールトン京都

鴨川のほとりに立つザ・リッツ・カールトン京都が、古都のホテルにふさわしいおもてなしとして力を入れているのがアクティビティ。なかでも、ホテルを支えるプロフェッショナルが案内役を務め、日本文化を紹介するレッスンは人気が高い。「ミニチュア日本庭園」では、ホテルの庭園を任されている庭師の鈴木耕喜さんが、水を使わず自然美を表現する枯山水を造るコツを教えてくれる。まず、日本庭園について簡単なレクチャーを受け、お手本の作品を見ながら基本を学んだのち、いざ実践へ。限られたスペースに、バランスを考えながら自分だけの庭園を造る。教えてくれる鈴木さんは「皆さん自由な発想で造られるので、私自身の勉強にもなります」と楽しそうに話す。アクティビティはほかにも、和菓子作りやミニ和傘作り、さらには侍の衣装を身につけて剣舞を教わるといったユニークなものも。ここに来たら、ぜひ日本文化を体験してみたい。

庭師の鈴木さんが見守る中、赤土の土台に石を据え、苔を配し、白砂を敷き詰めていく。きれいに仕上げたコトは「土に高低差をつけること、水を表す白砂を最後に入れること」だそう。

左：完成したミニチュア庭園は、アクティビティ終了後に客室に届けられる。石の数は奇数が基本で、白砂は川が海へ流れ込む様子を表している。

右：「スイートKAMOGAWA」の客室。客室名の通り、窓外には美しい鴨川の景色が広がる。

京都府京都市中京区鴨川二条大橋畔

Tel. 075-746-5555

www.ritzcarlton.com/jp/hotels/japan/kyoto

スイートKAMOGAWA 1室2名利用で1名 9万8000円～(室料のみ)

ミニチュア日本庭園 1名4000円(作品持ち帰りの場合は料金別途)

p.032

## 隣接する鎮守の杜で、朝一番の祈禱へ

### ザ・キャピトルホテル 東急

ホテルのすぐ隣に広がる鎮守の杜、日枝神社。その立地を活かして生まれた二つのプランがある。一つが日枝神社の社紋に用いられる双葉葵とホテルのロゴが入ったオリジナルの御朱印帳が付いた宿泊プラン。別途料金の必要なく境内で御朱印を受けること

ができる。もう一つが、オプションで申し込める祈禱体験。日本では、病氣平癒や合格祈願などの際にこうした祈禱を受ける慣習がある。このオプションツアーでは、希望により外国語対応可能なスタッフが同行し、普段は立ち入ることのできない社殿で、祈禱が受けられるほか、祈禱の詳細な説明が記された英文小冊子を用意してくれる。朝一番に、由緒正しき日枝神社で祈りを捧げ、晴れやかな気持ちで一日をスタートさせてはいかがだろうか。

祈禱体験では、巫女が剣を持って舞う、巫女舞の儀式も見られる。

上：和モダンな客室からは、国会議事堂など東京の街並みを見渡せる。

下：ホテルで作ったオリジナルの御朱印帳。

東京都千代田区永田町2-10-3

Tel. 03-3503-0109

www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h

デラックス キング 1室2名利用で1泊朝食付き 1名 6万1430円～

御朱印帳付きステイプラン 1室2名利用で1泊朝食付き 1名 6万610円～

「凜」で祈禱体験 1組12万円(いずれも消費税・サービス料込)

## 誰もが使いやすい快適・優雅なホテルライフ

### 京王プラザホテル

東京2020 オリンピック・パラリンピックに向け、都内の公共施設や宿泊施設がバリアフリー化を目指している。東京都庁の向かいにある京王プラザホテルは、すべてのゲストが使いやすいホテルをどこよりも早く実現させた。

2018年に新設されたジュニアスイートタイプの広々としたユニバーサルルームには、高級感あるテーブルやソファなどの家具がゆったりと配置されている。一見、ラグジュアリーな一般の客室に見えるこの部屋はオーダーメイド制で、それぞれのゲストの状態に合わせて、車椅子利用者向けの手すりや、聴覚障害者対応の光や振動で来客や危険を知らせるアラートシステムなどをセットしてくれる。もし健常者が部屋を利用するのであれば、こうした設備は外され、通常の客室としても利用可能。まさに万人が心地よく過ごせる理想の客室が生まれた。

上：67㎡以上もある広々としたジュニアスイートの客室は、車椅子でも自由自在に動ける。また、スロープも危険がないよう勾配が工夫されている。

左下：トイレの手すりや背もたれは着脱式のため、希望があればホテルスタッフが取り付ける。

右下：フロントでレンタルできる視覚障害者向けの音声標識ガイドシステム。エレベーターホールの天井に専用スピーカーが埋め込まれており、エレベーターの乗り場や客室の場所を教えてくれる。

東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel. 03-3344-0111

www.keioplaza.co.jp

ジュニアスイート(ユニバーサルデザイン) 1室2名利用で2名 6万1800円～

(消費税・サービス料込、室料のみ)

**一流の味**

**ホテルダイニングは  
美食のワンダーランド**

撮影=大見謝星斗 (p.34~36、40、42~43、46)、武蔵俊介 (p.37~39)、齋藤幹朗 (p.41)、大泉省吾 (p.44)、阿部 浩 (p.45) スタイリング=岡本真規子 (p.37~39)  
モデル=アマンダ・B、タニヤ・H (p.37~39)  
文=編集部 文協力=鈴木糸子 (p.41)、露木朋子 (p.44)、柴田 泉 (p.45)

p.034

**世界中の美食が集うホテルダイニング。24時間、一流シェフたちが至高の一皿を目指して腕を振るう。訪れる人の心まで魅了する話題のレストランを厳選した。**

p.035

**日本におけるホテルの草分けが守る、“新しい”伝統の味  
日本クラシックホテルの会**

明治時代(1868~1912)の幕開けとともに、日本に上陸した西洋のホテル文化。クラシックな洋館、日本風にアレンジされた洋食の数々、そこで繰り広げられた華やかな社交——そんな当時の趣を今も残すホテルで構成されているのが「日本クラシックホテルの会」。第二次大戦前に創業し当時の経営方針が維持されている、創業時の建造物(改修・復元含む)で現在も営業している、文化財や産業遺産の認定を受けているなどの条件をクリアした9つのホテル(36ページ参照)が加盟している。

レトロで重厚な雰囲気と揺るがぬホスピタリティは、日本人のみならず海外からのゲストにも親しまれている。各ホテル共通で販売されているクラシックホテルパスポートは、宿泊するとスタンプがもらえ、それを集めると特典がある仕組み。2019年9月30日までは、各ホテルの名物メニューをオーダーしてパスポートを提示すると、ドリンクや割引のサービスを受けられる「美食の旅」キャンペーンを開催。歴史と美味を旅するプランとして好評だ。

クラシックホテルパスポートは1500円。スタンプはホテルごとに個性があり、集めるのも楽しい。9つのホテルすべてのスタンプで、好きなホテルにペアで1泊無料宿泊ができる。

**東京ステーションホテルの「美食の旅」**

1915年創業、東京駅にあるこのホテルは、今も日々多くの人が行き交い躍動している、国の重要文化財である駅舎の中に位置している。そのメインダイニングが駅舎の南先端にある「Blanc Rouge」。行き交う列車を窓外に望むエレガントで広々とした円形の空間を舞台に腕を振るうのは、石原雅弘総料理長。自ら日本各

地を巡り、生産者の顔が見える食材を選んで料理を考案するという。だからだろうか、石原さんが生み出すフレンチはとても優しく温かい。素材を活かし、出汁や醤油など日本の調味料も用いたそれは、旅の合間に訪れた人の体と心をほっとほぐすような味わいに満ちているのだ。今回の「美食の旅」で提供しているランチコース「Blanc」は、お重に入ったフレンチ松花堂を前菜に、スープとメイン、デザートとコーヒー、さらに9月30日まではパスポートを提示するとワンドリンクのサービスが付く。駅舎という性格上、ゆったりと過ごす人にも、クイックランチを求める人にも応えたいと考えて生まれたフレンチ松花堂など、シェフのアイデアと技術が光る大満足のコースだ。

左ページ:コースの前菜、フレンチ松花堂。チーズや野菜、魚介をふんだんに、彩りよく楽しく盛り付けている。

上:メインは肉と魚から選択。写真は高知県直送の鮮魚オオモンハタのポワレ。下:気品ある店内。

右:石原シェフとシェフソムリエの鈴木利幸さん。

東京都千代田区丸の内1-9-1  
Tel. 03-5220-1111

**ブランルージュ**

Tel. 03-5220-0014

ランチ 11時30分~15時、LO 14時

ディナー 17時30分~22時、LO 21時

美食の旅 ランチコースBlanc 6500円(消費税・サービス料込)

p.036

**日本各地のクラシックホテルを楽しむ**

**これまでも加盟ホテル共通のキャンペーンを開催している日本クラシックホテルの会。「美食の旅」は2019年9月30日まで。パスポートを提示すると受けられるサービスを紹介します。**

※このページで紹介している価格はすべて消費税・サービス料込

**東京ステーションホテル**

www.tokystationhotel.jp/

東京都千代田区。1915年創業。シグネチャーメニューであるランチ「Blanc」6500円でワンドリンクをサービス。

**富士屋ホテル**

www.fujiyahotel.jp

神奈川県箱根町。1878年創業。箱根の伝統工芸、寄木細工に見立てた和風ご膳「寄木膳」4752円でワンドリンクをサービス。

**日光金谷ホテル**

www.kanayahotel.co.jp/nkh

栃木県日光市。1873年創業。初代料理長のレシビを復刻させた「大正コロケツ」ランチコース3600円を10%オフで提供。

**万平ホテル**

www.mampeico.jp

長野県軽井沢町。1894年創業。創業当時の代表的なメニュー「虹鱈のムニエル 万平風」3327円を10%オフで提供。

**ホテルニューグランド**

www.hotel-newgrand.co.jp

神奈川県横浜市。1927年創業。初代総料理長サリー・ワイルが、体調を崩した外国人ゲストのために考案し、ホテルの名物となった「シーフードリア」2732円。特典としてガトーショコラまたはガトーオレンジを1個プレゼント。

**奈良ホテル**

www.narahotel.co.jp

奈良県奈良市。1909年創業。和牛をとろとろに煮込んだ「ビーフシチュー 奈良ホテル風」4752円を10%オフで提供。

**蒲郡クラシックホテル**

gamagori-classic-hotel.com

愛知県蒲郡市。1934年創業。創業当時の味を再現した「ビーフカツレツ」単品3800円やコース各種（～1万円）でワンドリンクをサービス。

**雲仙観光ホテル**

www.unzenkankohotel.com

長崎県雲仙市。1935年創業。爽やかな風味で愛されている「開業当時のレモンアイスクリーム」540円でコーヒー1杯をサービス。

**川奈ホテル**

www.princehotels.co.jp/kawana

静岡県伊東市。1936年創業。大皿に盛り込まれたピラフを取り分けてサーブする「小エビのピラフ インディアンソース（サラダ、コーヒー付き）」3300円にデザートをサービス。

p.037

**シグネチャーメニューを味わいつくす贅沢な美食体験**

**ザ・ペニンシュラ東京**

ザ・ペニンシュラ東京の最上階にあるグリルレストラン「Peter」の近未来的な店内で、人気メニュー「伊達鮎のカルパッチョ」をいただく。わさびがきいた和風カルパッチョは、お寿司のように焼きのりで巻いて食べるスタイル。

p.038

ザ・ペニンシュラ香港で大人気の美食体験プラン「カリナリー・ジャーニー」が、ついに2019年6月にザ・ペニンシュラ東京にも登場した。約3時間をかけて、4店ものバーやレストランを巡り、それぞれの代表メニューを味わうという、ホテルだからこそ実現できた豪華なプランだ。この特別な美食の旅は、ロビーでお出迎えをしてくれるページガールが、24階の「Peter バー」へ案内してくれるところから始まる。まずは、バーで銀座や日比谷の街並みを眺めながらアペリティフで喉を潤し、併設されたステーキ&グリルレストランに場所を移す。そこでは前菜と3種類の国産牛のグリルに舌鼓を打ち、食後には普段立ち入ることのできない厨房を通して、次なる場所、中国料理店の「ヘイフンテラス」へ。食事の前に、魚から肉まで中華の食材がずらりと並ぶ広々としたキッチンへ。もうもうと上がる湯気やシェフの振る鍋とともに立ち上る炎など、中国料

理ならではの豪快な調理現場を見学すると、これからいただく広東料理への期待がどんどん高まる。そして最後のお楽しみは、1階の「ザ・ロビー」でのミニアフタヌーンティー。ここから先は時間に制限はない。東京・銀座で味わう豊かな食の旅を、ゆっくりとふり返りながら心ゆくまでデザートを満喫しよう。

①「Peter バー」でいただくシグネチャーカクテル「東京ジョー」。ジンベースに梅酒やクランベリージュース、レモンジュースが入った爽やかなカクテルは、ハンフリー・ボガートが主演した同名映画にインスパイアされて作られたという。

②バーでカクテルを楽しんだ後、ステーキ&グリルレストラン「Peter」に移動。ホテル最上階に位置するこのレストランからは、皇居やスカイツリー、銀座のビル群など、さまざまな景色を眺めることができる。

③「Peter」の人気メニュー「国産牛グリルテイasting」。手前から神戸牛、飛騨牛、石垣牛が少量ずつ並ぶ。ベアリングで提供されるワインと一緒に、それぞれの微妙な味の違いを確かめてほしい。

④ステーキ&グリルレストランのキッチンに続き、中国料理店「ヘイフンテラス」の厨房見学に。広々としたキッチンは、点心や前菜、炒め場など料理によっていくつものエリアに分かれ、スタッフがキビキビと動き回っている。

(p. 039)

⑤ザ・ペニンシュラホテルズ内で、日本人として初めてエグゼクティブチャイニーズシェフに任命された大崎 竜さんも厨房で腕をふるう。料理人たちのダイナミックな調理風景を間近で見られるのも、この「カリナリー・ジャーニー」の醍醐味の一つ。

⑥3日もかけて調理するという北京ダックは、マリネにした後、一度焼き、このように丸1日吊るして、干される。余分な水分や油分を落としたり、最後に油をかけて香ばしく、表面がパリッとなるように仕上げる。

⑦レストランにはキッチンが見える特別な個室「シェフズテーブル」もあり、空き状況によっては、カリナリー・ジャーニーでもこの部屋を予約できる。ここでいただくのは、北京ダック、点心、季節の蒸しスープ、車海老の滋味醬炒めの4品。

⑧なかでも好評なのが、目の前で見せてくれる北京ダックのライブカービング。ジュシーで香ばしい北京ダックと、甘めの特製ソースのうまみがぎゅっと凝縮した一品がいただける。

⑨香港出身の点心師が作る美しい点心の三種盛りは、ペニンシュラ発祥のXO醬や、深い味わいの豆板醬とともに。点心の内容は季節により異なる。

⑩中華を堪能した後は、ホテル1階にある「ザ・ロビー」へ。通常提供されているアフタヌーンティーのメニューからスイーツだけをセレクトしたミニアフタヌーンティーをいただく。旬の食材を使用した、その時どきのスイーツを心ゆくまで堪能してほしい。さらに「ザ・ペニンシュラ プティック&カフェ」のマンゴープリンと、ヘイフンテラス オリジナル XO醬のお土産がつく。

ザ・ペニンシュラホテルズのアイコンとして親しまれている、ページガールやページボーイがカリナリー・ジャーニーの間、付き添い丁寧案内をしてくれる。

東京都千代田区有楽町 1-8-1

Tel. 03-6270-2888

www.peninsula.com/ja/tokyo

**カリナリー・ジャーニー**  
ランチ 11時30分、12時  
ディナー 18時、19時  
1人3万5000円

p.040

## 若手料理長が生み出す優美な創作和食 コンラッド東京

季節の素材を使い、創意工夫に富んだ繊細な盛りつけが特徴の日本料理。数あるホテルの和食レストランの中で注目株の料理人が、ここコンラッド東京の日本料理店「風花」の統括料理長・田村勝宏さんだ。彼が作る会席料理には、人の目を惹く独創性と華やかさがある。

2016年に38歳の若さで、高い技術力が問われる日本料理レストランの統括料理長に就任して以来、和食の伝統を守りながらも、斬新なメニューを生み出し続けている田村さん。例えば、まるで宝箱のように美しい「お造り盛り合わせ 五種」は、醤油ではなく、それぞれの刺身を引き立てるオリジナルの薬味と一緒にいただく。ボタンエビには酒盗と卵黄、漬けマグロにはワサビの茎を添えるなど、ひとつひとつ違う味が楽しめるだけでなく、その色合いがアクセントとなり、料理を美しく輝かせている。「少しでも盛りつけがずれると美しさが損なわれてしまう」と話す田村さんの料理には、食材を盛る角度にまで、和食の料理人としての強いこだわりが見てとれる。

秋を感じるひと皿「甘鯛 朴葉みそ焼き」。赤みそとクルミのオイルで味付けされた甘鯛には、舞茸や栗など秋の味覚が添えられている。

上:五種のお造りは、醤油をつけることに慣れていない外国人客への配慮から、それぞれに薬味を添えて提供するように。

下:田村さんが統括料理長に就任したときに考案した「雲丹かけ御飯」。半生の雲丹天ぷらと特製のタレを一口サイズの白米にかけ、かき混ぜていただく「雲丹かけ御飯」は、風花の人気メニュー。天ぷらの油のコクと雲丹の甘みが混ざり合う、絶妙な逸品だ。

東京都港区東新橋1-9-1  
Tel. 03-6388-8000  
www.conradtokyo.co.jp

**風花**  
ランチ 11時30分～14時  
ディナー 17時30分～21時  
Tel. 03-6388-8745 (レストラン予約)

## 躍動感溢れる海と山の幸の鉄板焼 ハイアットリージェンシー 東京

館内のレストランすべてが高い評価を得ているハイアット リージ

エンシー 東京。そこに2018年、満を持して鉄板焼きレストランの「鉄板焼グリル」がオープンした。革張りのチェアを配したシックなインテリアに、新宿中央公園を望むパノラマが開ける、スタイリッシュな空間。鉄板カウンターを囲む席のほかに個室もあり、ビジネスストリップのランチミーティングにも最適。

ここでいただけるのは、季節の野菜や選び抜かれた海鮮、そしてこだわりの銘柄牛。なかでもイチ押しは、凝縮したうまみとさらりとした脂、きめ細かな肉質が特徴の埼玉県の指定農家で飼育される武州和牛だ。まだ知る人ぞ知るブランドだが、今後さらに人気が高まること間違いなし。鉄板の上で繰り広げられる華麗なシェフの技術も見逃してはならない。ほかにも、隣り合う日本料理レストランから届く繊細な盛り付けの前菜など、和食の奥深さを心置きなく楽しむことができる。

上:レストランおすすめの武州和牛。生醤油や藻塩、ごま辛子など多彩な薬味とともにいただく。

左:鉄板カウンターは、10席と6席の2か所。6席のカウンターは、個室としてシェフごと貸し切れることも可能。

東京都新宿区西新宿2-7-2  
Tel. 03-3348-1234  
www.hyattregencytokyo.com

**鉄板焼レストラン「鉄板焼グリル」**  
ランチ 11時30分～14時30分  
ディナー 17時30分～21時30分

## 和の庭園に佇む数寄屋造りの料亭 ホテル椿山荘東京

広大な庭園を有することで有名なホテル椿山荘東京。四季を通して花が咲き、滝の音や小鳥のさえずりが聞こえる美しい庭園の池畔には、本格会席料理がいただける料亭「錦水」が店を構える。茶室建築の手法を取り入れた料亭には、2名から60名まで大小さまざまな11の個室があり、さらに茶室として使われていた別邸2つも個室として利用することができる。

お祝いの席や、接待など、特別な日に利用されることの多いこの店では、ゲストが終始心地よく過ごすことができるこまやかな気遣いが、いたるところで感じられる。たとえば、その日の宴席がお祝いの席だと当日に判明したときには、食事を赤飯に変更するなど、臨機応変なサービスを心がけているという。四季折々の食材を使った華やかなお料理と、一流のおもてなし、そして和の庭園から日本の魅力を存分に感じてほしい。

左上:提灯を持った仲居さんが、ホテルの正面玄関でお出迎えしてくれる。

左下:冬のおすすめ料理は、極上の舌触りが楽しめる「ふぐの薄造り」。

右下:60名まで利用可能な大広間「八千代」。どこの部屋からも美しい庭園を望める。

p.041

東京都文京区関口2-10-8  
Tel. 03-3943-1111  
hotel-chinzanso-tokyo.jp

**料亭 錦水**

Tel. 03-3943-5489  
11時30分～20時LO

p.042

**本格江戸前寿司とミクソロジーカクテルのマリアージュ  
アンダーズ 東京**

虎ノ門ヒルズ内のラグジュアリーライフスタイルホテル、アンダーズ 東京の52階に、寿司カウンターがあるのをご存じだろうか。東京の街並みが一望できるルーフトップ バーを抜け、小さな入り口の暖簾をくぐると、茶室を思わせるこぢんまりした8人掛けのカウンターが現れる。まさに隠れ家という言葉がぴったりなその店内は、もともとはバーカウンターで、そこを一部改修し4年前に「the SUSHI」として生まれ変わった。

ここでは、数々の有名寿司店や、外国人客も多いホテルレストランで修業を積んだ大将が、ゲストの好みに合わせた本格江戸前寿司を提供してくれる。大将の熟練の技で握る新鮮な寿司が美味しいのは当たり前。このホテルのユニークなところは、寿司にカクテルを合わせて全く新しい味覚体験を提供しているところだ。

寿司には日本酒やワインと思い込んでいる人は、意外な組み合わせに驚くかもしれないが、隣接するバーで、果物や野菜など生の素材を使いカクテルをつくるミクソロジストが、それぞれのネタに合わせて生み出すオリジナルカクテルは、まさにここの寿司のための一杯。たとえば、まぐろの漬けの握りには、素材の味を損ねないよう、漬けに使用されるミリンの特製シロップを加えるという。ほんのり甘いミリンの風味がまぐろと酢めしに絶妙に馴染み、さらに食欲をかきたてる。ぜひこの新しいペアリングを体験してみしてほしい。

左: パーティンダーの大会で日本一になったこともある吉原泰俊さん。食後には、コーヒータのような味わいの「スモークゲイリックカフェティエーニ」がおすすめだという。

右: お寿司はおつまみとして、隣のバーエリアでも楽しめる。カクテルは米からできたウォッカをベースに、サツマイモとミリンのシロップ、卵白、柚子のピールなどが入ったオリジナル。

上: 本格的な江戸前寿司を握る料理長・渡邊敏弘さんの職人技をすぐ間近に見ながらお寿司をいただけるのがカウンター席の醍醐味。

下: 日本の伝統をテーマに、落ち着いた茶席を思わせる内観に仕立てられている。

東京都港区虎ノ門1-23-4  
Tel. 03-6830-1234  
andaztokyo.com

**the SUSHI**

Tel. 03-6830-7739  
17時～21時30分LO

p.044

**南国の絶景と本格フランス料理の心地よいマリアージュ  
ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 宜野座**

刻々と表情を変える空、どこまでも果てなく広がる海。沖縄本島の東側、宜野座村にあるザ・ひらまつ ホテルズ&リゾーツ 宜野座は、手つかずの自然に抱かれるように立つ、大人のリトリートだ。何より際立つのは、日本のフランス料理シーンを常にリードしてきたひらまつが手がけるホテルシリーズならではの、美食への矜持。雄大な海と空に包まれて本格フランス料理をいただくという、今までにない時間を過ごすことができる。「日本全国から厳選した旬の食材と自分が見つけた沖縄の食材を寄り添わせた、シンプルで軽やかな料理を心がけています」と話すのは総料理長の木下喜信さん。例えば春先のディナーコースは、自身のスペシャリテである「マッシュルームのカプチーノ仕立て」をはじめ、フォアグラや鹿肉といった厳選素材の二つの味わいが楽しめるひと皿など、バラエティ豊かな構成に。香り、色合い、食感……、一つひとつの料理がひととき五感に響くのは、南国のこののびやかな空気のなせる業だろうか。食事を終えレストラン棟の外に出ると、満天の星が。夜風を肌を感じながら、プールサイドや浜辺への散策を楽しんでみてはいかがだろうか。

上左: 「2種の調理法で仕上げた北海道産蝦夷鹿肉」。赤身が美味なロース肉はマリネしてグリルに、鹿もも肉と鶏レバーのミンチはパイ包みに。

上右: 海に向かってゆるやかに傾斜する敷地内の、最も高い場所にあるレストラン棟。地元作家による芭蕉布や琉球ガラスなど、沖縄の伝統工芸品がエントランスを彩る。

中: 「フォアグラのロワイヤル」はセップ茸のコンソメを注いでいただく。フォアグラはボワレしたものと、テリーヌを裏ごししたものを使い、食感に変化をつけている。同じ食材を、異なる調理法を用いてひと皿に盛り込む、木下喜信シェフお気に入りのスタイル。

下: プール付きヴィラスイートから望む幻想的な朝焼けは、本島の東海岸にあるリゾートだからこそ出会える絶景。

沖縄県国頭郡宜野座村字松田1425  
Tel. 098-968-5600  
www.hiramatsuhotels.com/ginoza

宿泊ゲスト以外は、ディナーのみレストランの利用が可能。  
予約はホテル代表番号へ。  
17時30分～20時 (LO)

p.045

**東京のパノラマを眼前に味わう美しいスイーツ  
ザ・リッツ・カールトン東京**

高層階からの絶景や贅を尽くしたインテリア、非日常とともにアフ

タヌーンティーをいただけるのはホテルならではの楽しみだろう。ザ・リッツ・カールトン東京の45階に位置する「ザ・ロビーラウンジ」では、東京タワーや東京スカイツリー、皇居など東京のシンボルを一望しながら、クラシックなアフタヌーンティーセットがいただける。スタイリッシュなスタンドに並ぶ季節のスイーツは姿も味わいも変化に富み、セイボリーにはフォアグラやずわいがいかなどの贅沢素材が惜しみなく使われている。また、世界各地から厳選された茶葉のティーセレクションや、ジャムバトラーがおすすめする豊富なジャムのラインナップも、このホテルのアフタヌーンティーが愛される理由。細部まで行き届いた美味と演出、そしてダイナミックなパノラマに酔いしれる、格別なひとときが待っている。

モダンなスタンドに、宝石のように美しい料理を並べて。45階から見下ろす雄大な景色は、都内随一の高層ビルならではの。

紅茶は何種類でもお代わり自由。スコーンに添えるこだわりのジャムは、季節の6種類の味から選べる。

上:12種類のサンプルの茶葉からお気に入りをお選び。さまざまなスパイスが香るホテルオリジナルブレンドが特に人気。

下:東洋と西洋の美意識を融合させた空間が特徴の「ザ・ロビーラウンジ」がゲストを非日常に誘う。

東京都港区赤坂9-7-1 東京ミッドタウン  
Tel. 03-3423-8000  
www.ritzcarlton.com/jp/hotels/japan/tokyo

**ザ・ロビーラウンジ**  
Tel. 03-6434-8711  
9時~24時(アフタヌーンティー:12時~17時)  
アフタヌーンティー 4800円~

p.046

## 各界の著名人が愛した老舗ホテルバーの復活 The Okura Tokyo

東京・虎ノ門で50年以上、日本の迎賓館として世界中の国賓を迎え入れてきたホテルオークラ東京が、本館を一新、名前をThe Okura Tokyoに改め9月12日に新たなスタートを切る。オークラ東京といえば、趣あるロビーや館内の高級レストランの他に、多くの著名人から愛されている「オーキッドバー」を思い浮かべる人も多いのではないだろうか。2棟からなるThe Okura Tokyoの1棟「オークラ プレステージタワー」5階に、装いを新たにオープンするオーキッドバーは、現代的な要素を取り入れながらも、以前の重厚な雰囲気はそのまま。銅板のテーブルや革張りの椅子など旧本館から引き継がれた調度品や、樹齢数千年の神代榎<sup>にれ</sup>で作られた全長13mのバーカウンターに、一流の風格が漂う。また、ウイスキーの品揃えが大変豊富で、国産のものを含め200種以上を常備している。ウイスキーファン垂涎のバーである。

上:「オーキッドバー」のリニューアルを記念して作られたカクテル「礎ISHIZUE」は、全体がホテルのロゴカラーを表している。ベースに国産ウイスキーの「響」が使われている。

下:このホテルを象徴する、麻の葉紋様の木組み格子や、切子玉をモチーフとしたオークラ・ランタン、西陣織で作られた四弁花の屏風風壁面が「オークラ プレステージタワー」のロビーに蘇った。

東京都港区虎ノ門2-10-4  
Tel. 03-3582-0111  
www.hotelokura.co.jp/tokyo/toward2019

**メインバー「オーキッドバー」**  
11時30分~翌1時

## 美容・健康を考えた大人のためのお夜食 MOGANA

2018年12月に京都市中京区にオープンしたMOGANAは、和モダンかつスタイリッシュな建築で話題のホテルだが、最近では食という観点でも注目を浴び始めている。内装や家具などこだわりが詰まった客室で、ゲストにゆったりとした時間を過ごしてほしいという思いから、ユニークなルームサービスのメニューが取り揃えられている。たとえば、夜に小腹が空いたという人のための、食べても罪悪感の少ないヘルシーな夜食メニュー。薬膳料理の専門家が集う「国際薬膳学院」が監修したメニューは、滋養強壮効果のある「薬膳出汁掛け茶漬け」や、コラーゲンたっぷりの「季節の美肌薬膳そば」など健康や美容に配慮した内容になっている。また、まだ飲み足りないという人におすすめなのが、薬膳利き酒師がセレクトした日本酒と3種の薬膳のおつまみが付く「部屋呑みセット」。洗練された客室で、くつろぎながら口福なひと時を過ごしてほしいだろうか。

上:雑穀米のおにぎりに、優しいうまみのシイタケ出汁を掛けていただく「薬膳出汁掛け茶漬け」。イクラやゴマなど、5種類のトッピング付き。

下:白を基調にしたモダンな「MOGANA GARDEN」の客室からは、京都らしい坪庭を眺めることができる。

京都府京都市中京区小川通御池下る壺屋町450  
Tel. 075-606-5281  
yadomogana.com

MOGANA GARDEN 1室2名利用で1泊朝食付き 2名 7万4000円~(消費税・サービス料込)

アート

テオ・ヤンセン展 in ふくい & Craft exhibition  
越前和紙の未来を照らす、  
新時代のコラボレーション

撮影＝小林廉宜 文＝清水千佳子

p.047

1500年の歴史をもつ越前和紙と世界的アーティスト、テオ・ヤンセンさんのコラボレーション作品が誕生。9月21日から始まる「テオ・ヤンセン展 in ふくい & Craft exhibition」でお目見えする。

越前和紙は福井県が誇る伝統的工芸品の一つ。1868年に発行された日本最初の全国共通紙幣も越前和紙だ。襖紙ふすまがみなど大判の手漉き和紙も有名で、オランダ人アーティスト、テオ・ヤンセンさんとのコラボレーションもその技術のおかげで実現した。

テオさんが30年間改良を重ねながら造り続けている「Strandbeest(ストランドビースト/オランダ語で砂浜の生命体を意味する造語)」は、風の力で生きもののように歩く独創的な作品。制作の目的を「自分がこの世を去った後も、砂浜で生き抜いていける新しい生命体を完成させること」と話す彼が重視しているのは、雨や風、砂への耐久性。そのため、帆の部分にはパラシュート用の布を使用してきた。

そんなテオさんが今回初めて帆に紙を使うことを決めたのは、日本の伝統工芸品へのリスペクトから。ただ、当初は「紙は水に弱く、破れやすい。うまくいくのか、少し懐疑的だった」という。その不安を見事に払拭したのが、越前和紙職人の瀧 英晃さんだ。

「帆のための和紙」という難題の制作にあたり、瀧さんはまず、強度を考え、2枚を貼り合わせて作ってみたという。「でも、テオさんの作品が動いている動画を見て、軽さも同じくらい重要と気づき、1枚で薄くて丈夫な和紙にする方向に切り替えました。コウゾだけだった原料にミツマタを加えたり、こんにやく糊を塗布し表面を強化するという伝統的な技法を用いる際、さまざまな濃度で試したり、試行錯誤を繰り返して仕上げました。

2018年の秋、越前和紙を使った2体のストランドビースト、「オルディス・クォータス」と「オルディス・クインタス」が無事完成。オランダの砂浜で行われた試走の日は強い雨と風の悪天候だったが、日本から駆けつけた瀧さんも見守るなか、ビーストは快走！心配された帆の損傷もほぼ皆無だった。テオさんは「想像以上の強さに感動しました。なにより、越前和紙は風合いが美しく、肌触りがいい」と瀧さん渾身の作を称賛。2作品はまもなく開催される展覧会で展示されたのち、日本で初めて福井県が保有することになる。越前和紙の未来を照らす大作に会いに、福井県へ出かけてみてはどうだろう。

越前和紙職人の瀧 英晃さんとアーティストのテオ・ヤンセンさん。吹き抜けの空間に使用されている和紙は瀧さんが約4か月かけて漉いたもの。「アマン東京」33階のロビー、ガーデンラウンジにて。

上:大きな水槽で和紙を漉く瀧 英晃さん。コウゾと水、とろみをつけるためにトコロアオイの根から作る「ネリ」を混ぜたものを、すくっては漉すという作業を繰り返し、厚みを出していく。

中:コラボレーション作品の一つ、「オルディス・クォータス」のスケッチと図面。

下:生まれ育った町、スヘフェニンゲンスヘフェニンゲンの砂浜で制作に没頭中のテオさん。

(p.048)

黄色いプラスチックの骨組みと越前和紙の帆からなるストランドビースト「オルディス・クォータス」が佇むのは、日本海を望む福井県越前町。人口約2万2000人の小さな町ながら、越前がにや越前焼などを目当てに、年間約200万人の観光客が訪れる。

東京から 北陸新幹線→金沢駅乗り換え→JR北陸本線→鯖江駅 約3時間10分  
東海道新幹線→米原駅乗り換え→JR北陸本線→鯖江駅 約3時間10分  
大阪から JR北陸本線→鯖江駅 約1時間40分

テオ・ヤンセン

1948年 オランダ生まれ。デルフト工科大学で物理学を専攻。1975年より画家として活動。1990年に風の力で砂浜を進む立体作品「ストランドビースト」の制作を開始。欧米やアジアなど世界各地で開催されている展覧会では、生きているかのような躍動感のある動きが驚きと感動を呼んでいる。

www.strandbeest.com

瀧 英晃

1978年福井県生まれ。福井工業大学卒業後、デザイン事務所などを経て2005年に家業の滝製紙所に入社。伝統技術と新しい感性を駆使して、さまざまな種類の和紙を制作。越前市の工芸の魅力を若い世代に伝えるイベントの実行委員長を務めるなど、産地の活性化にも尽力している。

Instagram: #takiseishi

(p.049)

テオ・ヤンセン展 in ふくい & Craft exhibition

会期/9月21日～10月27日

開館時間/10時～17時(会期中無休)

会場/サンドーム福井(福井県越前市瓜生町5-1-1)

入場料/一般1000円(高校生以下は無料)

お問い合わせ/国際北陸工芸サミットプロジェクトチーム

Tel. 0778-22-6021

Strandbeestはコラボレーション作品2点を含めて全15点を展示予定。

公式HP: <https://theoansen-fukui.jp/>

●テオ・ヤンセン来日講演

9月22日 公式HPから申込受付、先着順 定員150名

●リ・アニメーション(動くStrandbeest)

1日5回、90分に1回のペースでビーストが実際に動く様子をご覧ください(時間は変更になる場合があります)。

展覧会で販売される、福井県の伝統工芸とテオさんとのコラボレーション商品。

左:越前打刃物のステーキナイフ(各2万350円)とレターオープナー(各1万9700円)。テオ・ヤンセンのロゴ入り。

右:越前漆器のタンブラー(各6500円)。ビーストが風で動くことから風神と雷神の絵柄に。

癒しの旅

心と体を浄化する  
ウェルネスリゾートへ

撮影=阿部 浩 (p.50~51)、武蔵俊介 (p.50~53) 文=編集部

p.050

この章では東京、大分、そして京都から、特別に“気”が上がるホテルスパを厳選してご紹介しよう。全身に新しいパワーをチャージする、極上の体験をぜひあなたも。

東洋の知恵を用いた至高のスパ  
アマン東京

秘境に立つ洗練された建築、その土地の文化や歴史、伝統を重んじるホスピタリティで世界中から賞賛を集めるラグジュアリーリゾート、アマン。そのイメージゆえに5年前、森や海といった自然の中ではなく、東京の大手町、ビジネス街にそびえる高層ビルにアマン東京が誕生したことは、大きな衝撃だった。

東京リゾートというまったく新しい概念は、まさにここから始まったといえるだろう。2500㎡を誇るウェルネス施設には、東京を一望するプール、最新マシンを導入したジム、広々とした大浴場、世界のアマンから集めてきたさまざまなエクササイズ体験。そしてスパでは日本古来の健康法を取り入れたウェルネス・プログラムが用意され、その後、世界共通メニュー“アマン・シグネチャートリートメント”をスタートさせた。単なる美肌やボディメイクだけでなく、心身ともに美しく健康であろうというウェルネスの考え方をいち早く取り入れたのが、ここアマン東京だったのだ。

多くの外国人旅行客が訪れるなか、最近注目されているスパメニューが鍼灸だという。専用のトリートメントルームも設けられ、国家資格をもった鍼灸師が施術を行う。「ゲストのかたには必ずカウンセリングをします。心身の状態を伺い、そのかたの体質を見極め、どこに鍼や灸を打つのかを決めていきます」と鍼灸師の河村美穂先生はいう。

50ページ上:開放感溢れるプールは8.1mもの天井高がある。

下左:最新マシンが揃ったフィットネスジム。

下右:大浴場には水を浴びて身を清める「禊」のスペースも。

上:大浴場とフィットネスジムをつなぐ玄武岩の通路。遠赤外線効果がありホットストーンセラピーなどにも用いられる石の通路は、歩くだけで浄化されるような気持ちになる。

p.052

東洋医学では、体内を巡る“気”が低下すると免疫力が落ちるといわれる。鍼はその気を補う処置。「逆にエネルギーが有り余っているかたには、気を抜く鍼を打つこともある」という。髪の毛ほどの細さの鍼で気を自在に操る、なんとも奥の深い施術である。お灸はコーン形にしたもぐさを体のツボの上に置いて火をつける温

熱療法。全体の8割くらいを燃やし、ちょっと温かさを感じたくらいで取り外すのでやけどをすることはない。もぐさを粗く砕くか細くするか、また、もぐさを優しくひねるか強くひねるかでも効果はまったく異なってくる。東洋の知恵が詰まったこうした施術への取り組みもまた、都会のウェルネスリゾートの先駆者であるアマン東京の矜持であろう。

上:バスタブや広々としたパウダールームも完備したトリートメントルーム。

左上:鍼灸師の河村美穂先生。自律神経を整える背骨に沿ったツボにお灸を並べ、燃やしていくと、独特の葉草の香りが部屋を満たす。

左下:指先でリズムカルに鍼を刺す。痛みはまったくない。

右下:鍼灸に使用する道具。右端の金と銀の鍼は刺さずに、肌表面を刺激するだけの鍼。ひと口に鍼といってもさまざまな種類がある。

下:アマンのオリジナルボディオイル。パッケージデザインは隈 研吾さん。

東京都千代田区大手町1-5-6 大手町タワー

Tel. 03-5224-3333

<https://www.aman.com/ja-jp/resorts/aman-tokyo>

アマン・スパ

Tel. 03-5224-3344

10時~22時

鍼灸 60分 2万6000円(週末は+2000円)ほかメニュー多数

p.053

天空の温泉スパリゾートが別府に誕生  
ANA インターコンチネンタル別府 リゾート&スパ

日本有数の温泉地・別府とその海を一望する山の中腹に、大分県初の外資系ホテルが誕生した。歴史ある明礬温泉エリアに位置するこは、海外からのゲストに本格的な温泉を楽しんでもらうことをコンセプトとした全89室の“温泉スパリゾート”。1階エリアに温泉とスパ、インフィニティプールを贅沢に設置しているが、素晴らしいのはその意匠だ。たとえば御年75歳の熟練の石工が作り上げた石の露天風呂。巨石が上から下へと湯溜まりを作りながら組み立てられ、自然の中で湯浴みをしているかのような錯覚を覚える。大浴場のほか家族風呂があるのも特筆すべきところだ。タイのHarnnを採用したスパは、教会のように厳かなエントランスが印象的。光に満ちたスパルームでの施術は、ゲストを真の浄化へと誘う。そして天空のインフィニティプール! 空の表情を映す水面をひねもす眺めながら、至福の時間を全身で感じてほしい。

上:朝、昼、夕暮れと表情を変える美しいインフィニティプール。

下左から、約3フロア分の吹き抜けとなったホテルロビーには、大分ならではのアートがちりばめられている。ガラスのアートと光の効果に魅せられるスパのエントランス。客室内にも大分の竹で編まれた家具などが配されている。テラスに露天風呂がある部屋も21室ある。500年ほど前の火山の噴火が生んだ別府石を、自然な動線となるように緻密に組んだ石の露天風呂。オリジナルで制作された大分の伝統工芸作品が、館内をさまざまに彩る。これはロビーバーの壁



面を飾る竹の組子細工。一つひとつ、鑑賞しながら館内を巡る楽しみも。

大分県別府市大字鉄輪499-18  
Tel. 0977-66-1000  
https://anaicbeppu.com  
1室2名利用で1泊1名 5万9000円～

p.054

## 禅の境地に浸る、心身解きほぐされるリラクゼーション フォーシーズンズホテル京都

“円相”とは、円形を一筆描きで表した、禅の世界観を象徴する書画のモチーフ。その角のない、流れるような動きが、執着から解放されたあるがままの心を表しているともされる。そんな禅の境地に着想を得ているのが、ザ・スパ・アット・フォーシーズンズホテル京都。ホテルは、約800年の歴史を受け継ぐ名庭「積翠園」でも名高く、その静けさに包まれた佇まいのなか、心穏やかな境地へと誘われるだろう。アジアの伝統医学や自然療法、セラピストの卓越した技術が込められたトリートメントセレモニーを中心に、古来、肌に効果が高いとされてきた日本の天然素材を取り入れたメニューが豊富に揃う。例えば、宇治の有機緑茶園で丁寧に搾られた、茶の実オイルを用いたフェイシャルや、米ぬかを配合したマスク、竹炭のボディスクラブでのマッサージなど。邪気を祓うとされ、お清めにも用いられる日本酒を贅沢に使う日本酒バスは、血行促進や美肌効果が期待できる。日本の入浴文化をここならではのスタイルで満喫する、至福の体験だ。

スパは2019年2月、世界トップクラスの施設が選出される「2019ワールドスパ&ウェルネスアワード」においてアジア&オーストラリアのホテルスパ・オブ・ザ・イヤーを受賞し、ますます注目される。

中左：地下2階にある20mのプール内には大理石のラウンジチェアが並び、プールサイドにはジャグジー、そして天蓋付きのベッドなど、プライバシーが保たれたリラクゼーションなスペースが、ほの暗くアンビエントな空間が、安らぎを誘う。

右上：80分以上のコースに含まれるフットバスには、薫した宇治茶の葉を用いる。香りの癒し効果とともに、月が描かれた特製の漆器の美しさも愛でながら、日常を離れた優雅なひとときを。

右：大浴場には広々とした岩風呂、サウナを完備。

京都府京都市東山区妙法院前側町445-3  
Tel. 075-541-8288  
www.fourseasons.com/kyoto

### ザ・スパ・アット・フォーシーズンズホテル京都

問い合わせ・予約はホテル代表番号へ  
10時～22時

日本酒バス付き「円相セレモニー」180分 3万9900円～ ほかメニュー多数  
地下2階のプールとフィットネスは、宿泊ゲストは無料、スパゲストは1万円で利用可能

日本の  
美意識

## 旅館という贅沢な体験

撮影＝工藤憲二(p.56～63)、武蔵俊介(p.64～65)、田口葉子(p.66～67)  
文＝鈴木博美(p.57～61)、遠藤賀子(p.62～63)、編集部(p.64～67)

p.056

**100年以上の伝統を受け継ぐ老舗旅館や、ミュージアムさながらの絢爛たる日本美を体感できるホテル、古都の風情に溶け込むように佇む隠れ家……。日本ならではの旅を満喫するなら、ここにご紹介する宿で、それぞれに息づくもてなしのかたちに出会ってほしい。**

p.057

### 五感で知る贅沢——京都で受け継がれてきた伝統と心

日本人のもてなしの心を知り、日本の文化を体感したいと考えるのであれば、旅館に泊まるのがおすすめだ。旅館の起源は奈良時代まで遡るといわれ、長い歴史の中で独特の文化が育まれてきた。畳や襖がある部屋の造りや、お風呂に入って浴衣を着たり、季節の室礼や旬の味覚を楽しむ日本料理など目に見えることに加え、さりげなく先々の気配りをするというホスピタリティ。旅館はそういった日本独自の文化を継承してきた。なかでも、千年以上の間日本の都として、政治や文化の中心地であり続けた京都の老舗旅館には、大切に守り受け継がれてきた伝統ともてなしの心が色濃く息づいている。

晴鴨楼の主人・村岡正浩さんは「今日、「おもてなし」という言葉が日本のサービスを象徴する言葉のように使われていますが、「おもてなし」は元来日本人に備わっている心です。何かが特別だということではなく、伝統的な旅館でのサービスを受けていただくだけできっと日本の文化を感じてもらえると考えています。それは、旅館での宿泊スタイルそのものが日本文化であると思うからです」と話す。つまりは、旅館という空間に身を置いてみるのが、おのずと日本の文化や習慣を知ることにつながっているということだ。

例えば、旅館に到着して建物内に入る際に靴を脱ぐことについて。その理由を炭屋旅館の女将・堀部寛子さんは「外の汚れを建物内に持ち込まないという日本の習慣ですが、私たち日本人は、帰宅して外出着を脱いだり、靴を脱ぐことで気持ちが切り替わりリラックスできるのです」と教えてくれた。さらに「滞在中は日本を存分に味わっていただきたいと思っています。時間に余裕があるかたには、茶室での抹茶体験をお勧めすると大変喜ばれます」とも。茶の湯の精神を旅館のもてなしに生かしてきた、炭屋旅館らしい取り組みだ。

「室内の設えはできる限り京都の伝統工芸品を使っています。歴史や伝統を重んじながら新しさを取り入れて、建物や部屋全体で和の空間を味わっていただければと思っています」というのは、終

家の女将・西村明美さん。柗家には、江戸時代の襖絵などが残る客室もあり、室内の調度品を芸術として味わう風雅な住文化を垣間見ることができる。また、客室のお軸や花あしらい、季節行事に沿ったパブリックスペースの室礼などからは、日本の時節の慣習を知ってほしいという気持ちが伝わってくる。

明治以降、めまぐるしい速さで西洋化が進んだ日本。気がつけば日本人にとっても日本文化が身近なものではなくなってしまった。そんな現代において、旅館は上質な日本文化をすぐに体験できる数少ない場だ。滞在するうちに、訪れたゲストをまるで家族のように迎え入れ親身になってお世話をしてくれる日本のおもてなしに、極上の安らぎを感じることだろう。

炭屋旅館、左：趣のある数寄屋造りの外観。麩屋町通りが薄暗くなってくると、外灯が灯される。

上：茶室から見た茶庭。大きな御影石の躰が庭の見どころとなっており、京都市街とは思えないほどに静謐な空間だ。

左下：旬の食材を用いて、素材そのものの味を生かした京料理。器との取り合わせも美しい。

(p.058)

晴鴨楼、左上：明治末期から大正にかけての古き良き時代を感じられる、和洋折衷なテイストのロビー。

左下：館内廊下の花あしらい。宿のいたるところに飾られた季節の花は、毎日女将が生けているもの。見る者の心を和ませてくれる。

上：玄関は、築約120年という木造建築を現在でも美しく保って使っている。

右ページ：樹齢400年を超えた貴重な高野槇を材にした大浴場の浴槽。肌に優しい人工温泉が、旅の疲れを癒す。

(p.060)

柗家、左上：車が一般的でなかった時代には、人力車が入ってきていた内玄関。

左中：屋号である「柗」の文字が入った鬼瓦。屋根の瓦まで凝った装飾が施されている。

左下：手漉き和紙を天井の照明と床の間に使った客室、62号室。床の間に映っている柗の葉形の光は太陽光によるもので、日が暮れるにつれて消えてゆく。

右ページ：明治時代に建てられた旧館33号室の花車の襖絵。江戸時代に描かれたもの。

(p.061)

#### 炭屋旅館

創業は大正の初め。数寄者であった先々代の頃から続いてきたのは、茶の湯の精神を礎にした心厚いおもてなし。賑やかな京都市街の中心部に位置しているながらも、一歩中に入れば、限られた空間の中に美意識を宿した客室や、落ち着いた庭など、侘びの美学が漂う空間が広がっている。毎月7日と17日の夕食後に宿泊客を茶席に招待しており、普段お茶に親しんでいないかたや初めてのかたでも気軽に茶の湯の世界に触れられるというのも魅力の一つ。

京都府京都市中京区麩屋町通三条下ル白壁町431

20室

#### 晴鴨楼

1831年に創業した、鴨川沿いに立つ旅館。明治から大正時代に造られた100年を超える木造建築物を美しく保ちながら現在も現役で使用しており、ロビーや応接室などの各所でこの時代特有の和と洋が美しく調和した風雅な趣を楽しめる。本館客室は、数寄屋造りの本格日本建築。折上格天井や書院床を備えた格式の高い贅沢な空間になっている。京都産の食材を中心にした食事も

評判が高い。

京都府京都市東山区問屋町通五条下ル三丁目西橋町467  
20室

#### 柗家

木造2階建て数寄屋造りの旧館と、2006年に完成した鉄筋3階建て和風建築の新館からなる、1818年創業の旅館。歴史や伝統を大切に守りながらも時代の流れの中にとどまらず、現代のライフスタイルや環境に必要とされる新しさや便利さを取り入れて、よりよいもてなしの形を追求。お客さまが我が家に帰ってきたように寛いでいただけることを理念としている。京都中心部に位置しており、雅で繊細な京料理でも名高い。

京都府京都市中京区麩屋町姉小路上ル中白山町

28室

#### お問い合わせ・ご予約は The Ryokan Collection へ

Tel. 03-6824-1015

info@ryokancollection.com

www.ryokancollection.com

p.062

### 五感で知る贅沢——各地の湯処で出会う、安らぎと美味

**東西南北、日本の温泉地には名宿あり。これら厳選の宿でひととき日常から離れ、豊かな自然、旬の美味やお湯を心ゆくまで堪能しよう。**

#### 滝乃家

お湯の質がよく、一つの温泉郷に複数の泉質があることで知られる北海道・登別温泉。温泉宿のなかでも老舗である滝乃家では、源泉掛け流しの大浴場で、自然の恵みである温泉を存分に味わえる。色づく樹木に囲まれた露天風呂に浸かり、木立を抜ける風を感じながら心地よいひと時を過ごすには最高のロケーションだ。

大正6(1917)年創業の歴史のある宿だが、設備やアメニティが充実したトリートメントサロンがあり、フェイシャルやボディマッサージなどのメニューが、長旅の疲れを癒してくれる。

また各客室に設けられたお風呂も多彩で、庭園に面した内風呂、テラスには源泉掛け流しの温泉を引いた露天風呂などがあり、好きなときに温泉に浸かれるのが嬉しい。

料亭として創業した滝乃家は、季節の食材を使った懐石料理が自慢。夕食、朝食ともに全室個室の食事処「原生林」で、季節を映す庭園を望みながら食事やお酒を。登別の旬を使った料理、器や盛り付けの美しさは目も舌も楽しませてくれる。

右上：登別温泉の硫黄泉に浸かれる露天風呂。

左上：暖炉や庭園に面したテラスがあり、木の温もりを感じられる談話室。

上：夕食は北海道の食材を生かした和食の懐石コース。

下：和室タイプの客室。

北海道登別市登別温泉町162

Tel. 0143-84-2222

http://www.takinoya.co.jp

チェックイン14時・チェックアウト11時

1室2名利用で1泊2食付き 1名 3万円～

p.063

### 山の茶屋

箱根の塔ノ沢駅から坂を登りながら歩き、吊り橋を渡ってさらに行くと、竹林に囲まれた一軒宿の山の茶屋がある。最近では年間1万人の宿泊客のうち約9000人が海外からで、人生の節目の記念日の旅先として楽しみに訪れる人が多いという。宿は早川の溪谷に程近い高台にあり、ロビーや客室、湯処にいても、清らかな川の音に包まれる。

温泉は敷地内で汲み上げた自家源泉を使用。泉質は美肌や疲労回復の効能がある弱アルカリ単純泉だ。内湯のほか早川沿いには野天風呂もあり、日本でも屈指の箱根の湯をゆったりと楽しめる。

客室でいただく夕食は、創意工夫溢れる月替わりの懐石料理。6種類の前菜が華やかに盆に並ぶ「八寸」をはじめ、たとえば秋には、旬の魚や野菜を落ち葉のイメージで盛り付けた「吹寄せ盛り」など、とりどりの季節の味覚が供される。翌日の朝食も和食。小田原の梅干し、自家製の干物や味噌汁のほか、吟味された地元の食材を使った献立が用意され、朝のひとときも温かいもてなしに心癒されるだろう。

上: 2階建て露天風呂付き特別室「あせび」のテラス。客室のお風呂もすべて自家源泉から引いた温泉を使用している。

下: 夕食のメニューから。海と山の旬の幸を一口ずつ楽しめる前菜「八寸」。

神奈川県足柄下郡箱根町塔之沢171

Tel. 0460-85-5493

<https://yamanochaya.com>

チェックイン15時・チェックアウト10時

露天風呂付き 3万1610円～

露天風呂付き特別室 4万1290円～

(いずれも1室2名利用で1泊2食付きの1名料金、

消費税・サービス料込)

### 季譜の里

季譜の里は、湯治の湯、美肌の湯として1200年の歴史を持つ岡山県の湯郷温泉にある。約1200枚の畳を用いた全館畳敷きで、季節の花々が館内の70か所以上に生けられている。木がふんだんに使われた温かみのある客室も含め、日本ならではの自然と暮らす感覚に癒される宿だ。

日本海と瀬戸内海に囲まれた山間部にある宿では、夕食に季節の海と山の幸を使った和食が供されるが、特筆すべきは岡山のブランド牛「千屋牛」。最上級ランクの特A級を使った炭火焼、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキから、好きな調理法を選べる。他県にはなかなか出回らない和牛をたっぷり堪能したい。

大浴場には庭園を望む内湯と露天風呂がある。また、薬石蒸し風呂(低温サウナ)は、美肌・デトックス効果、腰痛緩和効果などがあるという。露天風呂付き客室、スイートルームにも大浴場と同じ

源泉が引かれ、客室にいながらにして湯郷のお湯を満喫できる。

上: 湯処は大浴場、貸切風呂、部屋付きの露天風呂とバラエティに富む。

下: 館内随所に飾られた生花が、季節を感じさせる。

岡山県美作市湯郷180

Tel. 0868-72-1523

<https://www.kifunosato.com>

チェックイン15時・チェックアウト11時

和室 2万1300円～

スイートルーム 3万8300円～

(いずれも1室2名利用で1泊2食付きの1名料金)

p.064

### 和の心を伝える、日本ならではのホテル体験

#### "侘び寂び"の美意識に彩られた客室に憩う

#### ホテル雅叙園東京

知る人ぞ知る"日本美のミュージアムホテル"、ホテル雅叙園東京。90余年前の創業時に、日本芸術界の巨匠たちがこのホテルのために手掛けたという歴史的に価値のある日本画や彫刻、螺鈿や組子細工が絢爛豪華に配され、見るだけでなくアートに触れ、体感し、さらには宿泊することもできる実に稀有なホテルである。

この美の館の6階に、2019年7月、和の心を新しいコンセプトとした12部屋の和客室が誕生した。和の心は"侘び寂び"とも呼ばれ、自然や人を敬い、清らかさや静謐を尊び、調和のとれた心にこそ美は宿る、と考える茶道の精神を指す。新しい客室は、訪れる人をそんな心持ちへと誘う工夫が随所に施されている。たとえば客室へと向かう廊下は露地に見立てられ、柔らかなお香が馥郁と香る。玄関にはカラカラと音を立てて開く風情ある格子戸。茶室をイメージした客室はすべて畳敷きながら寝室にはベッドを採用。茶席で用いられる風炉先屏風にインスパイアされた西陣織のヘッドボードが施され、日本の文様の雅やかな美しさで客人をもてなす。また各客室は日本の地名に由来する名前がつけられており、それに合わせてヘッドボードの西陣織や襖絵、若手の現代作家を起用した日本画などの室内装飾がすべて異なる仕様となっている。

風雅な佇まいの部屋とは対照的に、バスルームは広々とモダンで、全室にサウナも完備。宿泊者専用のエグゼクティブラウンジ「桜花」では、朝食からカクテルタイムまで、さまざまな美食のプレゼンテーションが待っている。古の日本美と今様の快適さが見事に調和し、滞在を終える頃には、再びここを訪れたいという新しい旅への期待があなたの中で高まっているに違いない。

和客室「相模」の名は、日本ならではの感性や美意識が磨かれた平安時代(794～1185年)を象徴するかのよう、煌びやかで高貴な文様が随所に施されている。すべての客室が80㎡以上のスイートルームであるホテル雅叙園東京の中でも、この客室は120㎡の広さを誇る。

(p.065)

上段は各部屋にあるヘッドボードの西陣織。1. 目黒川に面した「相模」のリビングルーム。2. 本物の茶室のような玄関の佇まい。3. エグゼクティブラウンジ「桜花」のアフタヌーンティー。4. 見事な日本美に彩られた和室宴会場玄関。5. 「相模」のバスルームにはアート鑑賞できる小窓が。6. 和素材の精油をブレンドした、ホテルのオリジナルアロマを使ったマッサージを客室で受けることも可能。

東京都目黒区下目黒1-8-1

Tel. 03-3491-4111

<https://www.hotelgajoen-tokyo.com>

チェックイン15時・チェックアウト12時

和客室 7万8000円～

相模 12万8000円～(最大4名まで宿泊可)

(いずれも1室2名利用で1泊朝食付き1室の料金)

p.066

## 古都に憩う、とっておきの隠れ家

### 祇園一琳

言わずと知れた観光名所である、古都・京都。老舗旅館をはじめ、観光客を迎える数多の魅力ある宿泊施設がひしめくなかにあつて、2019年2月にオープンしたばかりの祇園一琳は、伝統と格式ある祇園の町に新しい風を吹き込んでいる。

「光琳亀」の紋が目を引き暖簾をくぐり、水盤に注ぎ込む水音に誘われ地下にあるエントランス(写真上左)へ下りると、自分だけの隠れ家へと入り込んでいく期待感が高まる。徒歩数分圏内には祇園の中心街の花見小路、そして建仁寺や八坂神社、少し足をのばせば清水寺など周辺の名所へもアクセスのよい、絶好のロケーション。昼の賑わいとは一味違い、早朝や日没後は静けさに包まれ、象徴的な石畳や格子戸が連なる茶屋街の風景も別の表情を見せる。そんな祇園の散策も、また一興だ。

何十年かののち、経年で味わいが深まっていくように、ホテルとしても地元のコミュニティに溶け込んでいくように、との想いを込めた銅板屋根をはじめ、外観や館内の細部の質感にこだわった。道行く観光客が建築やデザインに惹かれ足を止め、すでにちょっとした撮影スポットにもなっているようだ。客室は黒を基調にした4階、3階は白を、2階は畳敷きのスペースを設けた和の空間、というように各フロアにテーマがある。加えて全32室の客室は壁材や床材、バスルームのしつらいなどが少しずつ異なり、何度訪れても違う趣に出会う楽しみが広がる。

観光客にも人気の日本の温泉体験になぞらえ、京都の中心地でも入浴文化を満喫してもらいたいと、バス設備を充実させた。特に圧倒的なのは最上級のスパスイート。スパスペースだけで居室部分と同じ面積の38㎡を設け、高濃度の炭酸バス、スチームサウナ機能も備えた岩盤浴スペース、シャワーブース、総タイル張りが贅沢な大型プロアーバスを完備。窓際のソファスペースでは、温まった身体を緩める至福の時間を。連泊のゲストは、タオルの替えだけリクエストし、スパにこもるように寛いで過ごすという。

周囲の賑わいや日常からひととき離れ、できるだけ館内でゆっ

くりと過ごせるようにとの心配りはほかにも。ロビー奥に広々と設けられたサロンスペースでは、フリードリンクが振る舞われ、ゲスト同士やスタッフとの交流の場として和やかな時間が流れる。館内にレストランはないが、熱々の湯豆腐弁当などご当地ならではの仕出しをモーニングサービスとして注文可能。リクエストがあればスタッフが土産の買い物を代行したり、英語対応の美容室を案内したり、市内観光に便利なバスカードをストックしてあったり。部屋数の少ないホテルならではの、こまやかに小回りのきくサービスは当然のことと、一歩先を行くホスピタリティを目指す。京都文化の魅力のひとつである芸舞妓の演舞鑑賞ももちろん人気で、古都の春の風物詩「都をどり」のチケット手配をはじめ、地元の由緒ある京町家レストランでの、通訳ガイド付きの鑑賞会へ当日案内ができるのは、地域とのネットワークを丁寧に築いているからこそ。今後は社社めぐりや茶道の体験プラン付きの宿泊パッケージなども充実させていく予定だ。心身安らぐ憩いの場であると同時に、アクティブに町へ繰り出す拠点として、京都を訪れたらまた帰ってきたいこの場所で、旅の記憶を心に刻もう。

上: 名刹・建仁寺の代名詞といえる俵屋宗達の「風神雷神図屏風」がモチーフのバカラの花器ほか、古都を感じさせるこだわりのコレクションが随所に。充実の無料ドリンクコーナーがあるサロンは、2019年秋にリニューアル予定。よりゆったりと、京都での滞在を印象付けるスペースへと進化する。

下: 黒を基調とした、品格ある4階のスパスイート。広く取られた窓からは、パッチワークのように並ぶ祇園町の瓦屋根や、京都タワーが煌く夜景も望める。

京都府京都市東山区祇園町南側570-89

Tel. 075-531-1111

<https://gion-ichirin.com/>

チェックイン 15時・チェックアウト11時

スタンダード(モデレートダブル) 3万円～

スパスイート 5万2800円～

(いずれも1室2名利用の1室料金、室料のみ。)

消費税・サービス料込)

注意: 大人のための寛ぎを追求した設備であるため、

未就学児以下の宿泊は原則お断り。

## 茶会

### もてなしの心を伝える 華やかな茶会

撮影=水島 優 文=編集部

p.068

**2019年3月にモナコで開催された「Monaco Japan Week 2019」。両国の文化交流を目的に4回目を迎えたこのイベントで、毎回人気を博すモナコ日本庭園での茶会の模様をレポートする。**

モナコと日本の国交が結ばれたのは13年前。しかしそれ以前から両国は互いの文化をリスペクトしていた。それは故グレース公妃の熱い思いから造園された、欧州随一の日本庭園の存在からもう

かがい知ることができるだろう。そのモナコ日本庭園を舞台に、毎年開催されているのが「日モナコ文化交流茶会」。Monaco Japan Week 2019の一環として、日本の内閣府知的財産戦略本部や在モナコ日本国大使館、JNTO日本政府観光局、モナコ政府観光会議局などの後援を得た1日限りのスペシャルなイベントだ。

会場は庭園中央にある東屋。モナコ公室や政府関係者をゲストに迎え、モナコ市民も参加するこの茶会では、講師によるお点前の披露をハイライトに、着物姿の女性たちがお茶とお菓子を振る舞う。また「さくらさくら」や「早春賦」といった日本音楽のコンサートも開催。早春の日本庭園に美しい音色が響き渡る。

開始当初は小さなイベントだったMonaco Japan Weekだが、その活動は次第に両国の人々を動かし、2019年にはモナコを本部とするAssociation Monaco Friends of Japanも設立された。さらなる文化交流、理解と信頼を深める大切な機会として、2020年4月には第5回目の茶会開催が予定されている。

上: 禅宗の精神を取り入れて1994年に完成した本格的な日本庭園。山や丘、滝などを取り入れ、池では錦鯉がゆうゆうと泳ぐ。茶室や太鼓橋、数寄屋門などの意匠も美しい。

下: 茶会で振る舞われたのは、この茶会のためにオリジナルで作られたモナコのオレンジリキュールを使った森永製菓のカレ・ド・ショコラ、桜の干菓子など。日本茶との相性も抜群。

1. モナコ市民の憩いの場として愛されている日本庭園。2. 祝辞を述べる駐日モナコ公国大使館特命全権大使 パトリック・メディサン氏。3. 同じく在モナコ日本国名誉総領事 エリック・ベンチモル氏。4. 裏千家淡交会オーストリア協会幹事長兼茶道講師の高松宗力さんによるお点前。使用した抹茶は2014年にモナコ公室にも献上された三重県産の伊勢抹茶。5. モナコ、パリで活躍するオペラ歌手と日本から来たピアニストが春の歌を奏でて。6. ゲストに振る舞われたのは伊勢のかぶせ茶。7. 世界で最も美しい場所の一つ、モナコ。現在、海岸線沿いに新たな土地整備が始まっている。

### モナコの薫りをまとった日本のチョコレート

120年の歴史と伝統をもつ日本の菓子メーカー森永製菓の代表的なチョコレートブランドである「カレ・ド・ショコラ」は、ふくよかなアロマ、素晴らしい口どけ、大人に選ばれる気品ある味わいに賞賛が集まるチョコレート。日本でもファンが多く、ミルクやビター、ストロベリーなどフレーバーのバリエーションの豊かさでも知られている。今回は茶会のオフィシャルスイーツとして、このイベントのためだけに、モナコの名産品であるビターオレンジリキュール「L'ORANGERIE」を使用した特別なチョコレートを開発。カカオの深さの中に華やかなリキュールが香るチョコレートは、もてなしの主役としてゲストたちからも絶賛された。

<http://www.monacojapanweek.com/>  
<https://www.morinaga.co.jp/company/>

## ■ Features

# 次号は丸ごと一冊、日本の食を大特集 日本はこんなに美味しい!

もしかしたら日本は、世界で一番グルメな国かもしれません。ユネスコ無形文化遺産となった「和食」を核に、何百年も前から受け継がれてきた食文化と、イノベティブな食体験が、今ここで同時に味わえるのですから。ラーメンやおにぎり、たこ焼きといった庶民のソウルフードや、茶の湯文化から発展した抹茶や和菓子の数々、日本全国で醸されている日本酒も忘れてはなりません。1日3食では足りないくらい、美味しいものでいっぱい日本。世界中のFoodiesたちの胃袋を満たす美食の限りをご紹介します。

日本へ来たら必ず食べたい、飲みたい、体験したい!  
 KIJEが自信を持ってオススメする“最高に美味しいもの”特集です。

\* 特集は変更になる可能性があります