高付加価値化「こだわりの宿特集」

季節感を大切にした献立

栃木県・日光温泉　**日光千姫物語**　美食を堪能

日光東照宮から歩いて5分の特別景勝地に建つ栃木県日光温泉の純和風旅館「日光千姫物語」（根本芳彦社長）。「訪れる旅人に夢のような美しい物語の1ページを」と願いを込め、日々サービスに努めている。

料理自慢の同館。夕食の月替わり懐石料理「千姫御膳」は、旬の食材を丁寧に選び、手作りにこだわったオリジナル懐石料理だ。名産の「日光湯波」や地産の野菜を使い、季節感を大切にした献立。中でも総料理長が精魂こめた特製出汁（だし）で頂く「千姫風しゃぶしゃぶ」は好評で、「出汁まで全部飲んでしまいました」というお客さまも多いとのこと。県産のブランド牛「とちぎ和牛」など、さらに吟味された食材を存分にあしらった「特選懐石膳」も好評で、宿泊が「グレードアッププラン」の場合に提供される。夕食後に1階「くらぶ九重」で開催されるピアノの生演奏が、宿泊客の思い出に彩りを加える。

特別室

リニューアルされた特別室では、窓際に腰掛けながら日光の山々と大谷川のパノラマを、時を忘れて楽しめる。室内に用意されたテーブルやイスでゆったり過ごせる。同時期に半露天風呂付き和室の一部を半露天風呂付き和風ツインへと新装。客室は12畳から15畳へと広がり、ツインベッドを設置し、室内シャワーブースも新装するなど、一般客室もさらに上質なものとなった。

浴場はサウナ付き大浴場、露天岩風呂等があり、日光の山々を眺めながら湯浴みが楽しめる。「女性にやさしい宿」をうたう同館ならではだろう。

▽日光千姫物語は栃木県日光市安川町6の48。☎0288（54）1010。http://www.senhime.co.jp/

月替わり特選懐石膳の一例

郷土の優れた食材を使用

山梨県・信玄の湯 湯村温泉　**常磐ホテル**　美食を堪能

1200年前に弘法大師が開湯、武田信玄もこよなく愛したという「信玄の湯 湯村温泉」（甲府市）。常磐ホテル（笹本健次社長）はこの地を代表する90年超の歴史を持つ老舗旅館だ。敷地内の3千坪の日本庭園は松を基調とした情緒あふれるたたずまい。米国の日本庭園情報誌では常に上位にランクされている。

夕食は季節替わりの常磐流会席。山梨県の最高級ブランド「甲州牛」や、高級養殖ブランド魚「富士の介」など、郷土の優れた食材を使ったこだわりの料理を提供する。

食事場所はプランに応じて13ブース42席の個室食事どころ「曙」や、2023年に誕生した26ブース102席のモダンな個室食事どころ「桜」など。極上甲州ステーキが味わえる庭園内の「ペントハウス甲州」も利用できる。

▽常磐ホテルは山梨県甲府市湯村2の5の21。☎055（254）3111。https://tokiwa-hotel.co.jp/

新しい個室食事どころ

イセエビや旬の食材で会席

千葉県・天津小湊温泉　**宿 中屋**　美食を堪能

千葉県・南房総の城崎海岸の海辺にたたずむ宿中屋（中田弘治社長）は、太平洋と水平線を望むオーシャンビューの客室、敷地内の自家源泉から湧くやわらかな肌ざわりの温泉が評判。宿中屋の魅力は、「美景」「美湯」、そして「美食」だ。房総沖でとれた新鮮な魚介を中心に旬の食材にこだわった会席料理が好評だ。

自慢の料理は、水揚げ量日本一の千葉県が誇るイセエビをはじめ、生きのいいアワビなどの南房総の魚介をぜいたくに使った大漁会席料理。

例えば、宿中屋を代表する特選会席の献立の一例は、イセエビの雲丹（うに）焼き、アワビの踊り焼き、イセエビやタイのお造り、イセエビの田楽焼き、キンメダイの香味焼きや秘伝のたれの姿煮、これに牛ステーキとフォアグラの洋皿が付くといった豪華さだ。

「料理を目当てにお泊まりになるリピーターが増えている。南房総の海の幸、山の幸へのこだわりと同時に、季節感を重視し、全国の旬の食材も取り入れている」と女将の中田淳子さん。

季節の料理には、イセエビやアワビに加え、全国各地の高級食材も使う。例えば、夏には京料理で知られるハモの会席料理、秋にはマツタケをふんだんに使った秋の味覚御膳、冬にはフグ三昧の会席料理のプランなどを提供している。

宿中屋の客室は、露天風呂付きを含めて計34室。全ての客室から海と水平線のパノラマを眺められる。温泉は、自家源泉100％の天然温泉で、露天風呂や大浴場、露天風呂付き客室で堪能できる。pH8・7とアルカリ成分が高く、「美人の湯」といわれる。

オーシャンビューの露天風呂付き客室

季節の会席料理「秋の味覚御膳」

ロビーでは、「ジャズとクラシックの夕べ」と題してプロの音楽家の生演奏が特定日の夜に楽しめる。宿を一歩出れば、海岸線に遊歩道があり、朝夕の散策が気持ちよい。

▽宿中屋は千葉県鴨川市天津3287。☎04（7094）1111。https://www.nakayahotel.com/

ステーキと旬彩懐石

山梨県・石和温泉　**華やぎの章 慶山**　美食を堪能

料理に定評のある華やぎの章 慶山（千須和昌和社長）。2009年9月にステーキ懐石を提供する「牛鉄板焼処『千』」（カウンター8席）、10年3月に旬彩懐石の「板前割烹『昌』」（同4席）が相次いでオープン、真新しい施設での食事に宿泊客の評判は上々だ。

完全予約制で、営業時間は18～19時半。ゆったりと落ち着いた雰囲気で慶山ならではのオリジナル料理を味わえる。

千ではシェフが目の前でもてなす甲州牛・甲州ワインビーフの鉄板焼きフルコースが、昌では板前が見事な腕前で魚をさばき、新鮮な刺身と熱々の天ぷらが楽しめる。

このほか、みのぶゆばをふんだんに使った「湯葉懐石」や野菜を中心に素材の効能を生かした慶山オリジナルの「薬膳料理」などもぜひ味わってほしい。

▽華やぎの章 慶山は山梨県笛吹市石和町市部822。☎055（262）2161。https://keizan.com/

牛鉄板焼処「千」での食事風景

彩り豊かな旬の本格会席

長野県・上諏訪温泉　**浜の湯**　美食を堪能

長野県上諏訪温泉の浜の湯（井口政徳社長）は、湖上花火で有名な諏訪湖のほとりに位置する現代数寄屋づくりの旅館だ。上層階から湖を眼下に、遠くは槍ヶ岳や穂高岳など北アルプスをはじめとする信州の雄大な自然を一望する。

同館の自慢といえば料理。京都で生まれ育ち、関西の老舗料亭で修業した総料理長による本格会席料理を提供する。

山菜、川魚、高原野菜、きのこ、信州牛など、四季折々の地元の素材をはじめ、豊洲市場直送の新鮮な魚介類や、全国各地からよりすぐりの素材を巧みに取り入れている。盛り付け、器にも気を配った、彩り豊かな料理を月替わりで提供する。ご飯は信州安曇野の契約農家が生産したコシヒカリを使用。そのおいしさには定評がある。

諏訪湖はワカサギ釣りで有名な湖でもある。このワカサギの天ぷらをはじめ、生食用馬肉を使った桜身刺しなどの郷土料理、コイ旨煮、手長エビ唐揚げといった別注料理も数多く用意している。

日本料理に合う酒として独自に開発されたオリジナル吟醸酒「浮城」は、左党にはぜひ味わってほしい逸品。地元酒蔵に特別発注した珠玉の純米大吟醸酒だ。

浜の湯の美食は個室料亭で味わうことができる。2階の「浮城」は上諏訪でも数少ない本格的料亭街。全13室で、日本庭園を眺めながらゆっくりと食事を楽しめる。1階の「乙女滝」は、個室9室と半個室8室。

地元に伝わる「湯玉伝説」ゆかりの名湯を4種類の大浴場・露天風呂、貸し切り風呂で楽しめる。湯は神経痛や冷え性に効くと評判だ。諏訪地方の特産「かりん」を使ったかりん水を湯上がり後にサービス。

同館の気配り、心配りが館内の随所に行き届いている。

▽浜の湯は長野県諏訪市湖岸通り3の3の10。☎0266（58）8000。https://www.hamanoyu.co.jp/

浮き舞台を備えた2層吹き抜けの1階ラウンジ「胡蝶」

信州をはじめ、全国各地の食材で彩る本格会席料理

新スタイルの夕食に

静岡県・堂ヶ島温泉　**堂ヶ島ニュー銀水**　美食を堪能

堂ヶ島ニュー銀水（加藤晃太社長）は9月1日から、「選べる楽しい」をコンセプトに、会席料理とビュッフェを組み合わせた新たな夕食スタイルを導入する。

会席料理に加え、刺し身、天ぷら、スイーツなどをビュッフェスタイルで提供。刺し身は新鮮なマグロや旬の魚、地魚などをそろえる。天ぷらはライブキッチンから揚げたてで楽しんでもらう。

今年は稲取銀水荘と共に、法人化60周年の節目の年。記念の特別企画第1弾として、対象プランの宿泊客先着3千人に「伊勢海老（えび）の姿造り」をプレゼントしている。特別企画は順次、新たなキャンペーンを展開する。

堂ヶ島ニュー銀水は海抜59㍍の高台に立地し、美しい海岸線を眺める絶景リゾート。123室全てがオーシャンフロント。展望露天風呂もある。

▽堂ヶ島ニュー銀水は静岡県賀茂郡西伊豆町仁科2977の1。☎0558（52）2211。https://www.dougashima-newginsui.jp/

新鮮な刺し身、揚げたて天ぷらをビュッフェスタイルで

四季の富士を望む絶景の宿

山梨県・富士河口湖温泉郷　**秀峰閣 湖月**　富士山

山梨県・富士河口湖温泉郷の秀峰閣湖月（小佐野国博社長）は、すべての客室、庭園、そして露天風呂から富士山を望む絶景の宿だ。世界文化遺産に登録された「富士山」を、温泉、料理とともに満喫できる。

河口湖北岸の静かな湖畔に立地し、宿から一歩外に出れば湖の波打ち際。「湖面越しに眺める富士山は稜線がはっきりとし、麓まで分かる。形はほぼ左右対称。ここまで美しい富士はなかなかない」と宮下武常務。

客室は和室、和洋室など計43室。広縁やバルコニー、ベッドなどから富士山を望む。このうち温泉露天風呂・足湯付き客室が4室、温泉露天風呂付き洋室が4室、温泉足湯付き客室が5室あり、温泉を堪能しながら自分だけのプライベート富士を堪能できる。

庭園は、新緑、夏山、紅葉、雪山と四季の富士山を写真撮影するのに絶好のポイント。秀峰閣湖月のホームページには、同館から宿泊客が撮影した富士山の写真を紹介する「湖月フォトアルバム」のコーナーがあり、年2回スタッフの投票で大賞も選出している。

湯に浸かりながら見る富士山も格別だ。雪をいただく山肌が朝日で赤く染まる赤富士にちなむ婦人露天風呂「赤富士」、月明かりの中に浮かぶ黒富士の名を冠した殿方露天風呂「黒富士」。それぞれの正面には富士山。婦人大浴場「おとめ桜」、殿方大浴場「ふじ桜」からもガラス越しに富士山が広がる。今年8月には貸し切り温泉露天風呂もオープンした。

富士の絶景に加え、料理でも魅了。旬の食材を吟味して調理した会席料理を提供している。季節に合わせた料理の変更は年8回に及び、こだわりの味と美しい盛り付けが自慢。好評な料理の一つが「甲州ワイン豚しゃぶしゃぶ」。甲州ワインを飲ませて育成した希少価値の高い甲州ワイン豚を一頭買いして食膳に提供している。

▽秀峰閣湖月は山梨県南都留郡富士河口湖町河口2312。☎0555（76）8888。https://www.kogetu.com/

秀峰閣湖月の外観

殿方露天風呂「黒富士」

手書きマップで観光案内

山口県・はぎ温泉　**萩城三の丸 北門屋敷**　接客・サービス

「萩城三の丸 北門屋敷」（吉村龍一朗社長）は、世界遺産「萩城下町」の中に位置する唯一の旅館だ。萩城内、かつて城を守る重臣たちが居を構えた萩城三の丸の毛利一門、吉敷毛利家屋敷跡にある。藩政時代からほとんど変わらない町割りと、当時の面影を色濃く残した武家屋敷群。江戸時代の息づかいをそのまま感じられる。

宿周辺の上級武家屋敷はもとより、萩城下町や萩城跡までも徒歩圏内と散策にも最適で、それを目的としたお客さまも多い。そのため旅館の通常の接客の他、オリジナルの手描き散策マップなど、歴史案内を含む観光案内に力を入れている。

昨年6月には、新館和洋ツイン客室8室を増築。北門屋敷らしい趣はそのままに、現代的に過ごしやすい客室に仕上がっている。35平方㍍のベッドとリビングで構成された客室は、2階は過ごしやすい基本タイプ、1階は露天風呂の付いた、ハイグレード客室となっている。

▽萩城三の丸 北門屋敷は山口県萩市堀内210。☎0838（22）7521。http://www.hokumon.co.jp/

北門屋敷表門