会場

슷

ジキッチンもあるビュッフェ

群馬県の

み町湯原551。☎02

▽群馬県利根郡みなか

山湯本49の1。☎025

▽新潟県十日町市松之

78(72)3200°h

棚田鍋(これからの秋冬をイメージ)

ューに腕を

り り

食事処は随時、リニ

混雑が生じな

る。「上州

を凝らしている。

いようレイアウトに工夫

食、洋食、料理人が和

提供してい

る。

朝食も和洋のビュッフ

者を厳選。 産地や生産

揚げたての天ぷらなども

第3種郵便物認可

源泉湯の宿

松乃井

室は、

自家源泉の露天

わったビュッフェの評価

る。

ーに食材、調理にこだ 「選地鮮食」をポリ

> 農園の野菜なども使用す 産された地場食材、

自社

「ひなの宿ちとせ」(柳新潟県松之山温泉の

むおいしい米や山菜な用。そして雪解け水が育

いる。

「ひなの宿ちとせ」 成社長)は、周囲に日

里山ならでは

0

風土

 $\widehat{\mathbf{F}}$ 

0

0 D ワイン豚のしゃぶしゃぶ

った「ワイン

州名産のワイ

∞∞°http://www.kogetu.c **2**0555 (76) 88 河口湖町河口23

FOOD

HALL型ダイニング

れ」 「海鮮市

2100°https://www.sh 湖。☆○266 (6∞)

海鮮市

<u>ව</u>

「郷土料

「湖畔の風」

理が並ぶ。

梨県南都留郡富士

台物で味わ

した自慢の料

は必ず味わいた

(戸澤千秋社長、232

源泉湯の宿

松乃井え、

選地鮮

食

0

ユ

ツ

フ

工

創作会席の一例

塩味

http://morinokaze.com/

ん蒸し

(123) 389°

風呂や大浴場の魅力に加

が高く、

リピーターも多

は、社長自

市場直送「天然本マグロ」 る。人気のすしは、豊洲

ユッフェ

ひなの宿 ちとせ

る。「日本ニフをする。「日本ニフをする。」

さを引き出したふわふわ

「棚田鍋」は棚田米の甘

棚田やブナ林を眺め、冬

松之

山エリアの名物

ビスするちとせのスペシ

本の原風景である美し

むことができる。

ど、風土そのものを楽し

低温調理の「湯治

は

低温調理の「湯治豚」は88度の温泉に3時間、

目の前で切りたてをサ

夕食のビ

ブクッキングを繰り広げ、料理人が客前でライステージキッチンで

らが食材の

を職人が一貫一貫握る。

焼きたての牛ステ

キや

湯を源泉掛け流しで使

節の棚田を鍋で表現して

ている。

ごはんプロジェクト」

朝の

県全体で推進する「朝

ごはんも夕食に負けず充 発祥地だけに、同館の 見立てた雪を降らせ、 のスープに大根おろしに

つといわれる同温泉の

ホテル森の風 鶯宿

の風鶯宿(熊谷憲一社に手県鶯宿温泉のホテル森に

作会席」や「炉端会席」旬の食材を生かした「創

ぶしゃぶなど、

地元なら

湖月

泉郷の秀峰閣

で客を出迎える。

山梨県・

富士河口湖温

訪れるたびに異なる表情

豚のしゃぶしゃぶ」

甲

州

ワ

豚

を味

わう

F

ホ

ル

0

ダ

ン

佐野国博社長)

舎

富士の絶景に加え、料

理でも魅了。旬の食材を

身と、ジューシー

-な肉質

ン豚は、さらりとした脂希少価値の高い甲州ワイ

45室)は、絶景が広がら樺リゾート池の平ホ

る露天風呂や展望サウナ

だ。夕食、

朝食いずれも

Z;

ビュッフェ形

の彩り豊かな料理が好評

材を中心とした四季折々

の魅力に加え、信州の食

場みずべ」

吟味して調理した会席料

の大きな魅力が料理だ。

末覚科理一や県産牛しゃ苦み、うまみの「5種の

岩手

四

を映

f

長。

抜群な景色と癒や

など、それぞれの皿に

しの温泉とともに、同館

「岩手の四季」

を映し出

えた逸品を提供する。 ではの食材にひと手間加

南部曲がり屋を模した

宿。河口湖北岸に立ち、

理を提供,

している。萌え

有の臭みも気にならな が特徴で、あくや豚肉特

い。湖月では、甲州ワイ

白樺リゾート 池の平ホテル

ン豚を年間350頭も1

四季折々に移ろう風景が

る新緑、

湖を渡る涼風

燃える紅葉、

ど、季節ごと

朝食は、

河口湖と富士

雪の富士な

頭買いしている。

マを変え、そ

に年8回テー

が趣向を凝ら

る。揚げたてのてんぷら

畔の風」で。

HALL型ダ の FOOD は新本館1階

アルコー

イニング「湖

13の個店とコ

「鉄板Din ナーには、

供する。

ngほと

れたバイキングを楽しめ ンで、和洋バランスのと 山を一望できるレスト

れぞれ料理長

から富士山を望む絶景 の客室、庭園、露天風呂

9月から

岩 手 県・ 鶯宿温泉

ジュレ

でワクワクしながら楽し「前菜から最後の甘味ま

山 梨 県 ・ 富士河口湖温泉郷

マリネ青梅

藤原宏一

総料理長は

で」と同館

肉詰め焼

んでほしい」と話す。

キンメ

▽岩手県岩手郡雫石町

作会席」

開始。

手の旬とともに楽しんだ温かなひとときを、岩

-の提供を

しめる。「囲炉裏を囲ん焼を味わう炉端会席も楽焼を味わうが端会席も楽

秀峰閣

# こだわりの宿(料理編)特集 関連6~7面

-茶のこみち美湯の宿

は、旬の食材にこだわっ宿」(斉須正男社長)で

「一茶のこみち美湯の

つる。いずれの料理も信州

長野県湯田中温泉の

原木シ

タケ

た会席料理を提供してい

高い評価を得ている。

中でも「信州旬

やした後の楽しみとして

独自の「あたらしいおい 牛」も評価が高い。長野県

化0周年を迎える。これ

社長)は今年12月で法人

**稻取銀水荘(加藤晃太** 

また、「信州プレミア

しさの基準」をクリア

県産トップブランドの牛た、香りや食感に優れた

温泉1 のテー したブ 月間、 ホテル250選」 観光経済新聞社は、 00選 ッフェなど個性豊かな18軒を紹介する。 マ 旅行会社、 運輸会社の社員らを対象に投票を募っている。 料理 とともに、 O T A を主催。 全国の温泉地の人気投票 旬の食材を生かした創作料理や、 (オンライン・トラベル・エー 今年も7月から10 温泉宿の人気投票 バル・エージェル月末までの4カボ「人気温泉旅館 「にっぽんの 今回

# 推しのお宿

締め切り:10月31日(金)

受け付け中







から人気を集め る。残った種木は

る。

長 野 県・ 湯田中温泉

「信州旬感

和会席」

るための説明書も

വ**്** https://yudanakaview

**2**0269 (33) 41

用意している。

.co.jp/

持ち帰ることもで

内町平穏2951

σ

▽長野県下高井郡山ノ

自宅で栽培す

をもぎとって自分 供され、シイタケ

原木シイタケが名

原木が皿に乗

理の魅せ方にもこだわっ

同館の旬感和会席は料

町内栽培の手もぎ

理法をオーダーできる。

肉で、予約時に好みの調

稲取銀水荘

和会席」は、

で焼くスタイル

多くの宿泊者

工夫と遊び心が見られ げる演出など見栄えにも

静岡県· 稲取温泉

見立てた器の中で蒸し上

川魚の塩焼きは、竹筒に ている。千曲川で取れる

# 長 野 県・ 上諏訪温泉 浜の湯

まま環境保全につながった土着のFOODがその

エネルギーを有効活用し

里山の環境や、土地の

# 同館自慢の「季節の会席料理」 は、諏訪湖で取 評がある。

で有名な諏訪湖のほとり

理を提供してきた総料理 長による本格会席料理 山菜、川魚、高原野菜、 マツタケ、 牛など、四季折 をメインに、魚 々の地元の素材

いる。ご飯は信 みに取り入れて ぐりの素材を巧 各地からよりす 介類などは全国 味わってほしい逸品だ。 て独自開発した吟醸酒 で楽しめる。 2階の「浮 大吟醸酒。左党にはぜひ 特別発注した珠玉の純米 城」は日本庭園を眺めら 「浮城」は、地元酒蔵に 同館の美食は個室料亭

# 個室料亭で山 の幸を堪能

湖上花火やワカサギ釣り の湯(井口政徳社長)は、 長野県上諏訪温泉の浜 は、長年この地で郷土料

や、生食用馬肉を使ったれるワカサギの天ぷら 桜身刺しなどの郷土料理 日本料理に合う酒とし

> 泉から湧き出る天然温泉 洗面に至るまで、自家源 ろん、全ての部屋の浴室、

土地柄だけに、新鮮な食

れる。

別注で但馬牛やア

材が多く手に

ワビ、のどぐろもおすす

州安曇野産のコ シヒカリを使用 しており、その いしさには定 を用意して 全13室。1 は個室9室と半個室8室 れる本格的な料亭街で、 ▽長野県諏訪市湖岸通 一階の「乙女滝」 いる。

別注料理で

ര(പായ)യഠഠഠ°https:

//www.hamanoyu.co.jp/

カニを味わうプランの一例

り3の3の10° ☎026

# リエが厳選したワインなリジナル地ビール、ソム で調理するオープンキッ ホテル自社工場直送のオ る。朝食も、和洋中、サチンを楽しむことができ 空間で、シェフが目の前 湖飯店」「にぎり処結び」 ど、さまざまな銘酒を提 に各ジャンルの料理が並 ▽長野県茅野市白樺 バルや夜市さながらの 「中華料理 ルは、池の平 ーなどメ

きる。

夕食、朝食

る。朝食も、

式でお好みの

料理を堪能で



ど、富山を 物を中心に カや白エ 提供。季節 ガニな 新6000。 な空間で、 しめる。 65 (24)

# 富 山 県・ 金太郎温泉 金太郎温泉

ニューが豊富だ。

ラダ&ベーカリー

代表する名 ビ、冬には ブリやズワ

co.jp/ https://www.kintarouonsen.

# 兵 庫 県・ 湯村温泉 朝野家



わった和風会 する。 で提供するこ の食材を最も 四季折々の旬 入る。夕食は 限り手作りす とと、可能な おいしい状態

えばカニ。こ 日本海とい ps://www.asanoya.co.jp 6(92)1000°htt もり)」が誕生。専用の Sty で美食と美湯を味わって ダイニングルー 町湯1269。☎07 もらうつ し、プライベ ▽兵庫県美方郡新温泉 e湯籠里(ゆこ ートな空間 ムを用意

# 光風閣

**厰選した旬の食材を味わう「松会席」** された食材 ごとに厳選

# 最高品質 の 松葉ガニ

兵庫県湯村温泉の朝野

ているのは珍しい 洗面まで天然温泉を使っ ひねると温泉」。客室の を使っている。 日本海を間近に控えた 「蛇口を 良の調理法で提供してく れからの冬は、料理長が に出向いて競り落とした 水揚げ日本一の浜坂漁港 最高品質の松葉ガニを最

家(朝野泰昌社長)は、

大浴場、露天風呂はもち

付き「大人の隠れ家 き「大人の隠れ家 N2023年は露天風呂

e w ASANOY

# 新 たなスタ 1 ル で料理提供

オープンしたダイニング を記念し、 20 17年に 料理に加え、 一皿ごとに

「銀の海」で新たな創作 に開始し を今年4月 同館での に幅を持たせた。 も導入。食事の楽しみ方 創作料理を提供する方式 ン会場としていた「銀の 海」のライブキッチンを これまで朝食時のメイ

いものは温 のは冷たい かいうちに 食事提供 :冷たいも 温か さらに高めている。 理長らが自慢の調理技術 食事提供に乗り出したこ を披露する。 夕食時にも活用。 とで、宿泊客の満足度を 鯛銀鱗焼き」など、総料 今回新たな 金目

suiso.jp/ 町稲取1 1 °https://www.inatori-gin 0557 (95) 221 ▽静岡県賀茂郡東伊豆 624の1。 

うちに・・・」

金目鯛など 定番の会席 稲取名物の がコンセプ トだ。今回、

新しいダイニング「銀の海」

ഗ

ライブキッチン

# 選べる会席で富

Щ

0

旬を満喫

**荘司社長)。効能豊かな ン。富山の地物をはじめ、** る混合泉が魅力の「金太 したい。 硫黄泉と食塩泉からな だわりの会席料理を堪能 光風閣」(木下 た後はこ 全国各地から取り寄せた 会席料理は主に2プラ を丁寧に調理し、どれも

郎温泉

温泉に癒やされ

はホタルイ る。「松会 席」では、春 使用してい 旬の食材を ている。「竹会席」は子ど 富んだ品々を提供する。 えるよう、バラエティに 齢層の方に満足してもら もから大人まで幅広い いたくな仕上がりになっ 素材を生かした繊細でぜ 別邸「峰の界」フロア

なひと時を過ごせる。 の説明を受けながら特別 に宿泊すると、 ng瑞兆」で食事を楽 ラグジュアリ 一品ずつ料理 D i

(7)

部屋食の日本料理

268° **5**0576

▽岐阜県下呂市幸田・

逃せない。

メを味わえるプランも見

意。日帰りで温泉とグルューパルフェなどを用

の甘酒を使用した下呂シ

地元の酒造「天領酒造」 るようなハンバー や飛騨牛の肉汁がしたた

量限定)。飛騨納豆喰豚ランで提供している(数

5)2800°https://ww

わりの詰まった料理が心 場で満喫した後は、 単純泉の温泉を多彩な浴

元の提携農家

る人が多い。宿のスタッ母娘の旅や女子旅で訪れ

と呼んで細やかにもてな

を用意するなど

設備を充実させ

2種類のサウナ ライとミストの

^は女性客を「お姫さま」

な優しさに満ちた宿で、

その名の通り、

欠かせない。

ちろん男性用も

ぬかりなく、

リアの旅館・ホテルのバ

選された黒

イキングとして大賞を受

種類のスパ 毛和牛と30

は、秀峰館8階の「AS

-プンキッチンでは、

キなどを 揚げた

ーマに、新鮮な野菜が並

「美」と「健康」をテ

月9日の期間 (予定)

自慢の料理は、

今年は9月1

「収穫祭~秋の味覚フェ

GARDEN]

ナルのカレー

したオリジ

イスを使用

ブッフェレストラン

のアワードでは、

関東エ

一」は、厳

が高く、宿泊予約サイト

の料理が並ぶブッフェが

を食べられ

る。「あさや

特製和牛力

印象的な吹き抜けの空間

**人気だ。口コミでの評価** 

は、和洋中・

00種以上 192室

て出来たて

姫物語」(根本芳彦社長)。

から仕入れる

の野菜や、地農薬有機栽培

と体を満たす。

同館の食事は五つのス

から選択できるこ

鮮な食材も取土地特有の新

り滑らかな『美人の湯』

として名高いアルカリ性

こそできる低

の環境だから

する老舗旅館、「水明館」

だわりを重ね の食材にはこ

ゲリドンサー

ビスでとびきりの

宮、二荒山神社、輪王寺世界遺産の日光東照

えるテルマーレ

「日光千姫物語」

全景

老舗旅館、あさや(八木

で火にかけるが、席

ミストサウナ、

シルキーバスな

へ徒歩5分と抜群のロケ

-ションを誇る「日光千

ど、温泉施設も

女性への配慮を

た。準高冷地

多彩な料理を心ゆ

くまで

日光湯波と季節

食材

コミ高評価

**(**)

ツ

工

堪能できる創作会席

福・ふく会席

w.hokumon.co.jp

地元の味覚を楽しめる和会席

(瀧康洋社長)。肌あた

中国料理、和洋折衷料理理の料理茶屋、フレンチ、部屋での和食、地元料

「部屋食」は

とが最大の魅力。

る。

11

# 瀬戸 内

天然

タイ

·に 舌鼓

冬

0

味覚「ふく」

満喫

居を構えた萩城三ノ丸の

る。

ふく刺し、ふく唐揚げ、ふく会席」がおすすめ。

これからの冬は「福・

やまホテル(上月敬一郎

豊かな海で育まれた海産

風呂はもちろん、

大分の

にも漁獲量が少なく、

社長)は、「料理の名宿」と

て全国に名をはせる。

称される究極のおもてな

会席はもちろん、フォア

を満喫するしゃぶしゃぶ 四季彩会席や、純粋黒豚

ぶすき秀水園(湯通堂温 る鹿児島県指宿温泉のい

| 美味、滋味、香味の園」と 人がこの地ならではの 中の宝庫。腕利きの料理

「砂むし温泉」で知られ

たこの地は海の幸、山の

に感動する。

季節ごとの旬を味わう

美味、

滋味、

香味

京

別府最大級を誇る露天

シマアジを提供。全国的

よりもおいしいと評判の

人気の別府鉄輪温泉おに

に絶好なロケーションが

別府の「地獄めぐり」

社長)。

高級魚

シマ

アジ」を堪能

ストをもてなしてくれ

した心尽くしの料理でゲ

恵まれた温泉宿。

# 広島県・きのえ温泉 ホテル清風館



県大崎上島にたたずむ瀬戸内海の離島、広島 風館」(村上和夫社長)「きのえ温泉 ホテル清 は、自然と温暖な気候に タイのお造りなど瀬戸内の恵みが ホテル清 理も宿の魅力の一つだ。 培や造船が盛んな島なら 最もこだわっているの くうまみが際 で、臭みがな に締めること めず、 タイ。地元の 満差が大きい 立つ。潮の干 着かせ、翌朝 生けすで落ち 漁師が水揚げ で育った天然 が、瀬戸内海 ため身が引き すぐに締 専用の ず舌鼓を打つおいしさか。お造りや煮つけ、釜か。お造りや煮つけ、釜 みたい。 島町沖浦1

しまり、ほん 846(6N)0151515° 洋朝食バイキングも楽し 使ったジャムの食べ比べ「がんす」や島の柑橘を り、かんだ瞬間にジュワ 田(ぶんだ)シイタケ」 ッとうまみが広がる。 気。肉厚で歯ごたえがあ のフライやグラタンも人 島内で栽培される「文 ▽広島県豊田郡大崎上 県発祥の揚げかまぼこ 島の味が満載の和 9000

萩城三の丸 北門屋敷



つて城を守る重臣たちがる唯一の宿だ。 た 産「萩城下町」の中にあた 敷跡にたたずむ。世界遺に 毛利一門・吉敷毛利家屋 春のアマ かれた萩は、 ではこうした 材が集う。 海と山に抱

の幸や、ブラ新鮮な日本海 きアジ、ウニ、 アワビ、冬の 豚、長萩和牛 など豊かな食 「ふく」など -のむつみ が特徴。 できる。 鮮度抜群だ。 質な脂と肉本来のうま味和牛は口溶けの良さと良 の名の通り甘味がある高 日本一のアマダイは、 に、冬の味覚ふくを満喫 地元ブランド牛の長萩 山口県が水揚げ

▽山口県萩市堀内21 そ

四季折々の旬 2)7521°https://ww 0012° **☎**0838 2

ふくちりの3品を中心

大 分 県 ・ 別府鉄輪温泉 おにやまホテル



サバの産地 関アジ、関 がある。 として有名 とでも定評 楽しめるこ 地元ならで る温泉蒸気 物や噴出す はの味覚を を利用した 大分県は 地獄蒸 など、 堪能したい。 アジを存分に味わえる会

味わいが特徴の「おおい むほどにうまみが広がる シマアジのほか、美しい 霜降りととろけるような 席料理は何ともぜい 脂がのり、かめばか

だが、同館 では関アジ 風味を引き出す地獄蒸し 35*0*1° **☎**0977 た豊美牛」、食材本来の //www.oniyama-hotel.co.jp/ 料理など、豊後の恵みを (66)1121°https: ▽大分県別府市鉄輪3

級魚として知られるシマ

鹿児島県・ 指宿温泉 いぶすき秀水園

薩摩の旬の食材プランを用意。

慢の4種の会席 夕食には宿自

地蒸し」などが味わえる

レミアム会席などもこ

絶品の「フォアグラの玉 グラとフカヒレを用いた



るのが「薩摩黒 本会席で味わえ を織り込んだ基

創業時まで、蔵元として

同館は昭和38年の旅館

いたくな料理だ。

の宿でしか味わえないぜ

会席料理の一例 匠 9

理であり、グルき)。宿の名物料 焼き」(冬季は柿「あわび素味噌<sub>そ</sub> 釜ふろふき焼 メならずともそ 焼酎を製造販売して

3(23)4141°htt 併せて楽しみたい。

ps://www.syusuien.co.jp

浜5の27の27。☎099 ▽鹿児島県指宿市湯の 館内ではさまざまな 地元焼酎を用意。

の食材で会席

の客室、 これに牛ス れの姿煮、 や秘伝のた の香味焼き 田楽焼き、

「料理を

海の幸、山の幸へのこだが増えている。南房総の わりと同時に、季節感を

シャンビューの露天風呂付き客室

# 日光千姫物語 り、全室がヒネート

呂付き和風ツインも誕生

開すると完全なオープン

エアバスになる半露天風

一(ゆば)や、季節の食材 煮で供される日光湯波

選懐石膳」

も選べる。

窯で焼き上げたあつあつ

物がそろうデザー

トコー

の充実にも力を入れ

ン、個室料亭がある。秀 外にも、半個室レストラ

峰館4階に2024年4

色鮮やかなスイーツや果

ぶベジタブルコー

ア~」を開催している。

ブッフェレストラン以

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。

重視し、

例えば、宿中屋を代表

焼きたてを提供。石

目の前で調理し、 天ぷら、ステー

のピッツァ

食通をうならせるのが

岐阜県·下呂温泉 水明館

節ごとに旬の食材の持ち

ふるう。

歴を持つ総料理長が腕を

タッフが、目の前で料理た技術を持つサービスス

供する。<br />
中でも岐阜県産 味を生かした調理法で提

牛ステーキなど欧風のメ

ならではの各種ジビエ料

理付きプランや、飛騨の

ご当地グルメも各レスト

舌を楽しませてくれる。

「ぎふジビエ加盟店」

栃木県·日光温泉

ふれるおもてなしは目と

に彩る。豪華で臨場感あ ビスで食事の席を華やか う本場フランス流のサ の切り分けや仕上げを行

浴場と露天風呂、

超微粒

牛」のしゃぶしゃぶへと

「A5ランクとちぎ和メインをブランド和牛

御膳湯波、

A5ランクと

品質日本一の海老屋謹製 膳」。地産の旬の食材と 月替わりの「旬の匠懐石

慢の料理だ。

れの膳も、減農薬

ちぎ和牛が楽しめる宿自

で仕立てる「千姫御膳」。

カリ単純泉が楽しめる大

美肌効果が顕著なアル

フレンチコースや飛騨

度の高いものを使用。季独自の流通で仕入れた鮮

楽しめる。

食材は地物をはじめ、

積み、若くして厚生労働

ィナー」が一押し。熟練 は、「ゲリドンサ

大臣賞など数多くの受賞

と実に多種多様な食事を

わう、極上の和食会席。京 厳選された旬の恵みを味

ニューを展開

る

を望む、日本古来の和風

美あふれるワイドな空

だわった特選献が地産地消にこ

夕食は料理長ている。

。2022年は窓を全

立の懐石料理。

「バーデンバーデン」で

-ビスデ

都の高級料亭で研さんを

特選懐石膳の一例

食してもらう。 る豆乳豆腐を卓上で煮て 旅を思う存分満喫で ランも用意。世界遺産の 宿泊がセットになったプ日光二社一寺の観光と

シヒカリ)が味わえる。 だ地元農家の特別栽培米 栽培、無化学肥料で育ん 「日光あんしん米」 しい水と国産大豆で作朝食も充実。日光のお  $\widehat{\Xi}$ 

6048° **2**0288 ▽栃木県日光市安川町

4)1010°https://ww

あさや 栃木県・鬼怒川温泉

介すると、日替わりの「一

目慢の逸品の一部を紹

(用鍋」は、国産牛のしゃ

理・デザ

のフェアも

亭「日光」では、盛り

けや器にもこだわった会

る。

八番館1

階の個室料

りの創作料理が堪能でき

食材を取り入れたこだわ

ア」は、旬の食材や地元

セエビやタイのお造り、

国各地の高級食材も使 エビやアワビに加え、

き、アワビの踊り焼き、イ

例は、イセエビの雲丹焼 する特選会席の献立の

旬の食材を使用した料

月にオープンした半個室

レストラン「ウィステリ



料理を用意。

オムレツ

席料理を提供する。

朝食にも和洋約60種の

温泉滝81 栃木の卵と牛乳にひたし 前で調理。サラダは定番 は、厳選したバゲットをわりのフレンチトースト で15種以上がそろう。 の野菜から珍しい野菜ま 具材の注文を受けて目 て焼き上げている。 わりのフレンチ ▽栃木県日光市鬼怒川 「も充実。こだ 028 朝

季節の会席料理

「秋の味覚御膳」

w.nakayahotel.com/

-ツも充実したブッフェ

宿 中屋 千葉県·天津小湊温泉



ルカリ成分が高く、「美できる。PH8・7とア 奏が特定日の夜に楽しめ クラシックの夕べ」と題 の散策が気持ちよい。 線に遊歩道があり、朝夕 る。宿を一歩出れば、海岸 露天風呂付き客室で堪能 で、露天風呂や大浴場、 泉100%の天然温泉 人の湯」といわれる。 してプロの音楽家の生演 ロビーでは、「ジャズと ▽千葉県鴨川市天津3 **5**04 (709

# セエビや旬

温泉が評判。 そして「美食」だ。 敷地内の自家源泉から湧 太平洋と水平線を望むオ 海岸の海辺にたたずむ宿・千葉県・南房総の城崎 力は、「美景」「美湯」、 中屋(中田弘治社長)は、 くやわらかな肌ざわりの シャンビュー 宿中屋の魅 房総 ォアグラの 洋皿が付く テーキとフ

量日本一の千葉県が誇る 中心に旬の食材にこだわ った会席料理が好評だ。 沖でとれた新鮮な魚介を イセエビをはじめ、生き 目当てにお 華さだ。 泊まりになるリピーター といった豪

将の中田淳子さん。 季節の料理には、イセ 全国の旬の食材 供している。 席料理のプランなどを提味覚御膳、フグ三昧の会 をふんだんに使った秋の 理で知られるハモの会席 う。例えば、夏には京料 秋からはマツタケ

られる。温泉は、自家源水平線のパノラマを眺め 窰 風呂付きを含めて計34 宿中屋の客室は、露天

全ての客室から海と

→°https://ww

全