

岐阜県・下呂温泉

水明館



部屋の日本料理

岐阜・下呂温泉を代表の食材には、
する老舗旅館「水明館」だわを重ね
(龍泉社社長) 肌あた。準高冷地
り滑らかな「美人の湯」の環境から
として名高いアルカリ性。こでできる低
単純泉の温泉を多彩な浴。農業有機栽培
場で満喫した後は、こた。の野菜や、地
わりの詰まった料理が心。元の提携農家
から仕入れる。
同館の食事は五つのス。土地特有の新
タイルから選択できるこ。鮮な食材も取
とが最大の魅力。
部屋での和食、地元料。理の料理茶屋「フレンチ」
中国料理、和洋折衷料理。厳選された旬の恵みを味。ニユを展開している
と美に多種多様な食事を。わ。極上の和食会席。京「バーテンバー」で
都の高級料亭で研さんを。は「ゲリドンサービス」デ
積み、若くして厚生労働。イナチが一押し。熟練し
た大工は、数多の受賞。た技術を持つサービス
歴を持つ総料理長が腕を。スタッフが、目の前で料理
館ごとに旬の食材の持ち。の切り分けや仕上げを行
供する。中でも岐阜県産。本場フランス産のサ
生ステーキなど、欧風のメ。ビスで食事の席を華やか
に彩る。豪華で臨場感あ。ふれるおもてなしは目と
舌を楽しくしてくれる。
「きふじエド加賀店」
ならでは、各種シビエ料。理付きプランや、飛騨の
ご当地グルメも各レス。ランで提供している(数
量限定)。飛騨納豆豚豚。や飛騨牛の肉汁がしたた
るようなハンバーガー、
地元の酒造「天領酒造」
の甘酒を使用した下呂。ユールフェなどを、用
意。日帰りで温泉とグル
メを味わえるプランも見
逃せない。
▽岐阜県下呂市幸田1
2680。☎0476(2
5)2800。https://w
w.sumikan.co.jp/

多彩な料理を心ゆくまで



ゲリドンサービスとびきの
ディナーを

栃木県・日光温泉

日光千姫物語



特選懐石膳の一例

世界遺産の日光東照。えるテルマレ
宮。一荒山神社、輪王寺。ミストサウナ、
へ徒歩5分と抜群のロケ。シルキーバナ
ーションを誇る「日光千。姫物語」(根本芳彦社長。
その名の通り、女性的。女性への配慮を
な優しく、満ちた宿で。ぬかりなく、ド
母娘の旅や女子旅で訪れ。ちろん男性用も
る人が多い。宿のスタッ。ライミストの
フは女性客をお姫さま。2種類のサウナ
と呼んで細やかにもて。を用意するなど
す。設備を充実させ
9タイプの客室があ。夕食は料理長
り、全室が太公望の自然。が地産地消にこ
を望む。日本豆の和風。美あふれるワイドな空。だだった特選献
間。2005年は窓を全。開する完全オープン。基本料理は、京風の含め
エラスになる半露天風。煮で提供される日光湯。呂付き和風ソウも誕生
した。
美肌効果が顕著なアル。メインをブランド牛
カリ車湯が楽しめる大。のしやふしやふと
浴場と露天風呂。超微粒。ちきと牛が楽しめる宿自
水粒が肌や髪に潤いを与。グレートアップした「特
選懐石膳」も選べる。
いすれの膳も、減農薬
栽培、無化学肥料で育ん
だ地元産家の特別栽培米
「日光あしん米」(コ
シヒカリ)が味わえる。
朝食も充実。日光のお
いしい水と国産大豆で作
る豆乳豆腐を卓上で煮て
食してもう。
日光一社一寺の観光と
宿泊がセットになったプ
ランも用意。世界遺産の
旅を思う存分満喫でき
る。
▽栃木県日光市安川町
6の48。☎030808(5
4)1010。https://w
w.senime.co.jp

日光湯波と季節の食材



「日光千姫物語」全貌

栃木県・鬼怒川温泉

あさや



スイーツも充実したブッフェ

栃木県・鬼怒川温泉の。一。海鮮
老舗旅館、あさや(八木。鍋など、席
澤野社長、192室)で火。で火にかけ
は、和洋中1000種以上。て出来たて
の料理が並び、ブッフェ。を食べられ
人高く。口コミでの評価。るあさや
が人気。宿泊予約サイ。特製和牛力
のワールドでは、関東エ。レーは、厳
リアの旅館・ホテルのパ。選。れた黒
イキングとして大賞を受。毛和牛と30
賞。種類のスパ
ブッフェレストラン。種を使用
は、秀峰館8階の「AS。したオリジ
AYA GARDEN」。ナルのカレーだ。
オープンキッチンでは、。一「美と健康」をテ
目、前で調理し、揚げた。9月の期間(予定、
て、焼き立てを提供。色鮮やかなスイーツや果。「収穫祭」の味覚ブ
のビッグも好評だ。物をさるデザートコー。アを開催してい
る。自慢の逸品の一部を。ナーの充ちにも力を入。る。
介すると目替わりの「二。旬の食材を使用した料。月替わりの「旬の匠懐石
人用鍋は、国産牛のしゃ。理・デザートのフェアも。膳。地産の旬の食材と
ぶしゃぶ、鍋焼きハンバ。随時開催している。例え。品。日本一の海老屋謹製
る。旬の食材や地元。食材を取り入れたこだわ。り。の創作料理が堪能でき
る。八番館1階の個室料。亭「日光」では、盛り付。けや器にもこだわった会
席料理を提供する。
料理にも和洋約60種の。料理を用意。オムレツは
具材の注文を受けて目の。前で調理。サラダは定番
の野菜から珍しい野菜ま。で16種以上がそろ。朝
のデザートも充実。こた。わりのフレンチトースト
は、厳選したパゲットを。栃木の卵と牛乳にひたし
て焼き上げている。
▽栃木県日光市鬼怒川
温泉道813。☎0308
8(7)1111。ht
tps://www.asaya-hotel.co.jp/

口コミ高評価のブッフェ



印象的な吹き抜けの空間

千葉県・天津小湊温泉

宿 中屋



季節の会席料理「秋の味覚御膳」

千葉県・南房総の城崎。イセエビの
海岸の海辺にたつ宿。田楽焼き、
中屋(中田弘治社長)は、キンメダイ
太洋と水産線を望むオ。の香味焼き
ーシャビーの客室。や秘伝のた
敷地の自家源泉から湧。れの姿煮、
くやわらかな肌ざわりの。これに牛ス
温泉が評判。宿中屋の魅。オアグラ
力は「美湯」「美湯」。洋皿が付く
そして「美食」だ。房。沖とれた新鮮な魚介を。といった豪
中心に旬の食材にこだわ。華さだ。
った会席料理が好評だ。「料理を
自慢の料理は、水揚げ。目当てにお
量日本の千葉県が誇る。泊まりになるリピーター
イセエビをはじめ、生き。が増えている。南房総の
のい。アワビなどの南房。海、山、のこた
総の魚介をい。に使用。わりと同時に、季節感
った大衆会席料理。重視し、全国の旬の食材
例えは、宿中屋を代表。も取り入れている。と女
する特選会席の献立の一。将の中田淳子さん。
例はイセエビの雲丹焼。季節の料理には、イセ
き、アワビの踊り焼き、イ。エビやアワビに加え、全
セエビやタイのおどり、国各地の高級食材も使
用している。
宿中屋の客室は、露天。宿内付きを合わせて計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でアル
カリ力成分が高く、「美
人の湯」といわれる。
ロビーでは「ジャズと
クラシックのタペ」と題
してフロの音楽家の生演
奏が特定日の夜に楽しめ
る。宿を一步出れば、海岸
線に遊歩道があり、朝夕
の散策が気持ちよい。
▽千葉県鴨川市天津3
2007。☎04(709
4)1111。https://w
w.nakayane-hotel.com/

イセエビや旬の食材で会席



オーシャンビューの露天風呂付き客室

広島県・きのえ温泉

ホテル清風館



タイのお造りな瀬戸内の恵みが
堪能できる創作会席(一例)

瀬戸内海の離島、広島。恵まれた温泉宿。柑橋。に染まった身は甘みも豊
県大崎上島にたつむ。培。や造船が盛んな島なら。か。お造りや煮つけ、釜
「きのえ温泉。ホテル清。ではの食材を生かした料。めしと、どの料理も思わ
風館」(村上和夫社長)。理。宿の魅力の「た。ず舌鼓を打つおいしさ
は、自然と温暖な気候に。最もこだわっている。だ。
が、瀬戸内海。島内で栽培される「文
で育った天然。田(ぶんだ)シタケ」
タイ。地元の。のフライやグラタンも入
漁師が水揚げ。肉厚で歯ごたえがあ
後、すぐに締。り、かんた瞬間にジュワ
めず、専用の。ッともみが広がる。
生けずで落ち。県発祥の揚げかまぼこ
着かせ、翌朝。使ったジャムの食べ比べ
に締めること。など、島の味が満載の和
で、臭みがな。洋朝食バイキングも楽し
立つ。潮の干。みたい。
満ちた引き。▽広島県豊田郡大崎上
島町沖浦1900。☎0
846(60)0300。ht
tps://hotel-seikafukan.co.jp/

瀬戸内の天然タイに舌鼓

山口県・はぎ温泉

萩城三の丸 北門屋敷



福・ふく会席(イメージ)

山口県秋の「萩城三の丸。居を構えた萩城三の丸の。したい屋敷の料理でゲ
丸。北門屋敷。吉村龍。毛利一門・吉敷毛利家屋。ストをもてなしてくれ
一朗社長」は、毛利の居。敷跡にたつむ。世界遺産。これからの冬は「福・
城だった萩城の城内。か。産「萩城下町」の中にあ。ふく会席。がおすすめ。
つて城を守る重臣たちが。る唯一の宿だ。ふく刺し、ふく唐揚げ、
海と山に抱。ふくちりの3品を中心
かれた萩は、。春のアマタ
イ、夏の瀬つ。に、冬の味覚を満喫
きアジウニ、。で、
アワビ、冬の。地元ブランド牛の長萩
新鮮な日本海。和牛は口どけの良さ
の幸や、フ。が特徴。山口県が水揚げ
の、その名の通り甘味がある高。日本一のアマタイは、そ
豚、長萩和牛。級魚、漁場が港から近く。の、その名の通り甘味がある高
など豊かな食。鮮度抜群だ。豚、長萩和牛
材が集う。宿。▽山口県萩市城内21
0の12。☎030808(2
4)1010。https://w
w.wakamon.co.jp

冬の味覚「ふく」満喫

大分県・別府鉄輪温泉

おにやまホテル



地元の味覚を楽しむ和会席

別府の「地獄めぐり」社長。
に絶好なロケーションが。別府最大級を誇る露天
人気の別府鉄輪温泉にお。シマアジを提供。全国的
やまホテル(上月敏一郎。風はもう、ん、大分の。にも漁獲量が少なく、高
豊かな海。育まれた海産。級魚として知られるシマ
物や噴出す。アジを存分に味わえる会
利用泉蒸気。席料理は何ともめばいた
を利用した。むほどにうまみが広がる
し、な。シマアジのほか、美しい
地元ならではの。霜降りとうろけるよう
はの味覚を。味わいが特徴の「おおい
楽しめること。な豊美牛」、食材本来の
とでも定評。風味を引き出す地獄蒸し
がある。料理など、豊後の恵みを
堪能したい。
大分県は。▽大分県別府市鉄輪3
35の1。☎0977
7(6)1121。ht
tps://www.oniyama-hotel.co.jp/

高級魚「シマアジ」を堪能

鹿児島県・指宿温泉

いぶすき秀水園



会席料理の一例(プレミアム
会席「匠」)

「砂むし温泉で知られた。この地は海の幸、山の。に感動する。
る鹿児島県指宿温泉のい。幸の宝庫。腕利きの料理。季節ごとの旬を味わう
ぶすき秀水園(湯通堂温。人がこの地ならではの。四季彩会席や、純粋黒豚
社長は「料理の名宿と。美味、滋味、香味の園と。を満喫するしやふし
して全国に名をはせる。称される究極のおもてな。グループをもちろ、フオ
ア。とフカヒレを用いた
料理を提供する。
夕食には指宿。絶品の「フオア」の玉
慢の4種の会席。地蒸しなどが味わえる
プランを用意。プレミアム会席などもこ
薩摩の旬の食材。の宿でしか味わえないぜ
いたくな料理だ。
本会席で味わえ。同館は昭和38年の旅館
るのが「薩摩黒。創業時まで、蔵元として
豚柔らか煮」や。焼酎を製造販売してい
「あわび素味噌。た。館内ではさまざまな
焼き(冬季は柿。銘柄の地元焼酎を用意。
釜ふろふき焼。併せて楽しみたい。
き。宿の名物料。▽鹿児島県指宿市湯の
理であり、クル。浜の27の27。☎099
3(23)4141。ht
tps://www.shuisen.co.jp

「美味、滋味、香味の園」