広島県・きのえ温泉　ホテル清風館

瀬戸内の天然タイに舌鼓

瀬戸内海の離島、広島県大崎上島にたたずむ「きのえ温泉　ホテル清風館」（村上和夫社長）は、自然と温暖な気候に恵まれた温泉宿。柑橘（かんきつ）栽培や造船が盛んな島ならではの食材を生かした料理も宿の魅力の一つだ。

最もこだわっているのが、瀬戸内海で育った天然タイ。地元の漁師が水揚げ後、すぐに締めず、専用の生けすで落ち着かせ、翌朝に締めることで、臭みがなくうまみが際立つ。潮の干満差が大きいため身が引きしまり、ほんのりピンク色に染まった身は甘みも豊か。お造りや煮つけ、釜めしと、どの料理も思わず舌鼓を打つおいしさだ。

島内で栽培される「文田（ぶんだ）シイタケ」のフライやグラタンも人気。肉厚で歯ごたえがあり、かんだ瞬間にジュワッとうまみが広がる。

県発祥の揚げかまぼこ「がんす」や島の柑橘を使ったジャムの食べ比べなど、島の味が満載の和洋朝食バイキングも楽しみたい。

▽広島県豊田郡大崎上島町沖浦1900。☎0846(62)0555。https://hotel-seifukan.co.jp/

タイのお造りなど瀬戸内の恵みが堪能できる創作会席（一例）

岐阜県・下呂温泉　水明館

多彩な料理を心ゆくまで

岐阜・下呂温泉を代表する老舗旅館「水明館」（籠康洋社長）。肌あたり滑らかな〝美人の湯〟として名高いアルカリ性単純泉の温泉を多彩な浴場で満喫した後は、こだわりの詰まった料理が心と体を満たす。

同館の食事は五つのスタイルから選択できることが最大の魅力。

部屋での和食、地元料理の料理茶屋、フレンチ、中国料理、和洋折衷料理と実に多種多様な食事を楽しめる。

食材は地物をはじめ、独自の流通で仕入れた鮮度の高いものを使用。季節ごとに旬の食材の持ち味を生かした調理法で提供する。中でも岐阜県産の食材にはこだわりを重ねた。準高冷地の環境だからこそできる低農薬有機栽培の野菜や、地元の提携農家から仕入れる土地特有の新鮮な食材も取り入れている。

「部屋食」は厳選された旬の恵みを味わう、極上の和食会席。京都の高級料亭で研さんを積み、若くして厚生労働大臣賞など数多くの受賞歴を持つ総料理長が腕をふるう。

フレンチコースや飛騨牛ステーキなど欧風のメニューを展開している「バーデンバーデン」では、「ゲリドンサービスディナー」が一押し。熟練した技術を持つサービススタッフが、目の前で料理の切り分けや仕上げを行う本場フランス流のサー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ませてくれる。

「ぎふジビエ加盟店」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ランで提供している（数量限定）。飛騨納豆喰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シューパルフェなどを用意。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1268。☎0576(25)2800。https://www.suimeikan.co.jp/

部屋食の日本料理

ゲリドンサービスでとびきりのディナーを

栃木県・日光温泉　日光千姫物語

日光湯波と季節の食材

世界遺産の日光東照宮、二荒山神社、輪王寺へ徒歩5分と抜群のロケーションを誇る「日光千姫物語」（根本芳彦社長）。

その名の通り、女性的な優しさに満ちた宿で、母娘の旅や女子旅で訪れる人が多い。宿のスタッフは女性客を「お姫さま」と呼んで細やかにもてなす。

9タイプの客室があり、全室が大谷川の自然を望む、日本古来の和風美あふれるワイドな空間。2022年は窓を全開すると完全なオープンエアバスになる半露天風呂付き和風ツインも誕生した。

美肌効果が顕著なアルカリ単純泉が楽しめる大浴場と露天風呂、超微粒水粒が肌や髪に潤いを与えるテルマーレミストサウナ、シルキーバスなど、温泉施設も女性への配慮を欠かせない。もちろん男性用もぬかりなく、ドライとミストの2種類のサウナを用意するなど設備を充実させている。

夕食は料理長が地産地消にこだわった特選献立の懐石料理。基本料理は、京風の含め煮で供される日光湯波（ゆば）や、季節の食材で仕立てる「千姫御膳」。メインをブランド和牛「A5ランクとちぎ和牛」のしゃぶしゃぶへとグレードアップした「特選懐石膳」も選べる。

食通をうならせるのが月替わりの「旬の匠懐石膳」。地産の旬の食材と品質日本一の海老屋謹製御膳湯波、A5ランクとちぎ和牛が楽しめる宿自慢の料理だ。

いずれの膳も、減農薬栽培、無化学肥料で育んだ地元農家の特別栽培米「日光あんしん米」（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らう。

日光二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。☎0288(54)1010。https://www.senhime.co.jp

特選懐石膳の一例

「日光千姫物語」全景

山口県・はぎ温泉　萩城三の丸 北門屋敷

冬の味覚「ふく」満喫

山口県萩の「萩城三の丸 北門屋敷」（吉村龍一朗社長）は、毛利の居城だった萩城の城内、かつて城を守る重臣たちが居を構えた萩城三ノ丸の毛利一門・吉敷毛利家屋敷跡にたたずむ。世界遺産「萩城下町」の中にある唯一の宿だ。

海と山に抱かれた萩は、春のアマダイ、夏の瀬つきアジ、ウニ、アワビ、冬の「ふく」など新鮮な日本海の幸や、ブランドのむつみ豚、長萩和牛など豊かな食材が集う。宿ではこうした四季折々の旬の恵みを生かした心尽くしの料理でゲストをもてなしてくれる。

これからの冬は「福・ふく会席」がおすすめ。ふく刺し、ふく唐揚げ、ふくちりの3品を中心に、冬の味覚ふくを満喫できる。

地元ブランド牛の長萩和牛は口溶けの良さと良質な脂と肉本来のうま味が特徴。山口県が水揚げ日本一のアマダイは、その名の通り甘味がある高級魚。漁場が港から近く、鮮度抜群だ。

▽山口県萩市堀内210の12。☎0838(22)7521。https://www.hokumon.co.jp

福・ふく会席（イメージ）

栃木県・鬼怒川温泉　あさや

口コミ高評価のブッフェ

栃木県・鬼怒川温泉の老舗旅館、あさや（八木澤哲男社長、192室）は、和洋中100種以上の料理が並ぶブッフェが人気だ。口コミでの評価が高く、宿泊予約サイトのアワードでは、関東エリアの旅館・ホテルのバイキングとして大賞を受賞。

ブッフェレストランは、秀峰館8階の「ASAYA GARDEN」。オープンキッチンでは、天ぷら、ステーキなどを目の前で調理し、揚げたて、焼きたてを提供。石窯で焼き上げたあつあつのピッツァも好評だ。

自慢の逸品の一部を紹介すると、日替わりの「一人用鍋」は、国産牛のしゃぶしゃぶ、鍋焼きハンバーグ、海鮮鍋など、席で火にかけて出来たてを食べられる。「あさや特製和牛カレー」は、厳選された黒毛和牛と30種類のスパイスを使用したオリジナルのカレーだ。

「美」と「健康」をテーマに、新鮮な野菜が並ぶベジタブルコーナー、色鮮やかなスイーツや果物がそろうデザートコーナーの充実にも力を入れている。

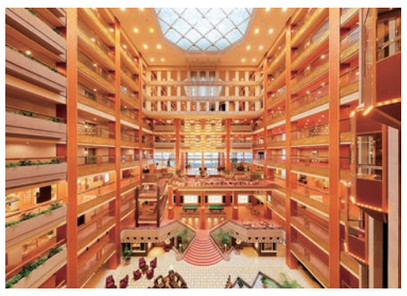
旬の食材を使用した料理・デザートのフェアも随時開催している。例えば、今年は9月1日～11月9日の期間（予定）、「収穫祭～秋の味覚フェア～」を開催している。

ブッフェレストラン以外にも、半個室レストラン、個室料亭がある。秀峰館4階に2024年4月にオープンした半個室レストラン「ウィステリア」は、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。

朝食にも和洋約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15種以上がそろう。朝のデザートも充実。こだわりのフレンチトーストは、厳選したバ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滝813。☎0288(77)1111。https://www.asaya-hotel.co.jp/

スイーツも充実したブッフェ



印象的な吹き抜けの空間

大分県・別府鉄輪温泉　おにやまホテル

高級魚「シマアジ」を堪能

別府の「地獄めぐり」に絶好なロケーションが人気の別府鉄輪温泉おにやまホテル（上月敬一郎社長）。

別府最大級を誇る露天風呂はもちろん、大分の豊かな海で育まれた海産物や噴出する温泉蒸気を利用した「地獄蒸し」など、地元ならではの味覚を楽しめることでも定評がある。

大分県は関アジ、関サバの産地として有名だが、同館では関アジよりもおいしいと評判のシマアジを提供。全国的にも漁獲量が少なく、高級魚として知られるシマアジを存分に味わえる会席料理は何ともぜいたく。脂がのり、かめばかむほどにうまみが広がるシマアジのほか、美しい霜降りとろけるような味わいが特徴の「おおいた豊美牛」、食材本来の風味を引き出す地獄蒸し料理など、豊後の恵みを堪能したい。

▽大分県別府市鉄輪35の1。☎0977(66)1121。https://www.oniyama-hotel.co.jp/

地元の味覚を楽しめる和会席

千葉県・天津小湊温泉　宿 中屋

イセエビや旬の食材で会席

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。

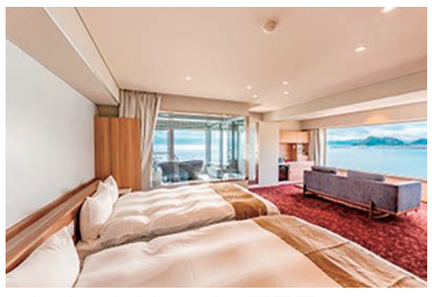
季節の料理には、イセエビやアワビに加え、全国各地の高級食材も使う。例えば、夏には京料理で知られるハモの会席料理、秋からはマツタケをふんだんに使った秋の味覚御膳、フグ三昧の会席料理のプランなどを提供している。

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。

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。

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

季節の会席料理「秋の味覚御膳」



オーシャンビューの露天風呂付き客室

鹿児島県・指宿温泉　いぶすき秀水園

「美味、滋味、香味の園」

「砂むし温泉」で知られる鹿児島県指宿温泉のいぶすき秀水園（湯通堂温社長）は、「料理の名宿」として全国に名をはせる。陽光と海と大地に恵まれたこの地は海の幸、山の幸の宝庫。腕利きの料理人がこの地ならではの「美味、滋味、香味の園」と称される究極のおもてなし料理を提供する。

夕食には宿自慢の4種の会席プランを用意。薩摩の旬の食材を織り込んだ基本会席で味わえるのが「薩摩黒豚柔らか煮」や「あわび素味噌（みそ）焼き」（冬季は柿釜ふろふき焼き）。宿の名物料理であり、グルメならずともその絶妙の味わいに感動する。

季節ごとの旬を味わう四季彩会席や、純粋黒豚を満喫するしゃぶしゃぶ会席はもちろん、フォアグラとフカヒレを用いた絶品の「フォアグラの玉地蒸し」などが味わえるプレミアム会席などもこの宿でしか味わえないぜいたくな料理だ。

同館は昭和38年の旅館創業時まで、蔵元として焼酎を製造販売していた。館内ではさまざまな銘柄の地元焼酎を用意。併せて楽しみたい。

▽鹿児島県指宿市湯の浜5の27の27。☎0993(23)4141。https://www.syusuien.co.jp

会席料理の一例（プレミアム会席「匠」）