

秋田県・男鹿温泉郷

セイコーランドホテル



「なまはげ」の文化で知られる秋田県・男鹿温泉郷のセイコーランドホテル(47番)では、男鹿の海山の幸を中心にしたたりの料理が楽しめる。地元の漁師料理に着想を得た男鹿名物「石焼料理」や、「四季折々の和食コース料理」、秋田の地酒飲み比べなどをプランに応じて堪能できる。

石焼料理は、高温に熱した石を魚介の鍋に放り込んで煮立てる地元の漁師料理をヒントに、同館の姉妹館「男鹿ホテル」が昭和38年ごろ、団体客向けの座敷料理として考案した。熱した石を鍋に入ると、音と湯気をあげながら瞬時に汁が沸き立つ様子が、観光客の目と舌を楽しませ、男鹿の名物料理として定着した。

新鮮な生の魚介を迅速に加熱することが石焼料理のポイント。一気に加熱することで魚の身がうま味と閉じ込められるという。また、使用する石も重要で、高温の火山灰や火山礫が堆積して固まった溶結凝灰岩「金石」が欠かせない。男鹿北部で長い年月をかけて丸く磨かれた金石が、旬の食材を使った月替わりの料理の素材に使った月替わりの料理

夕食のイメージ



地酒の飲み比べプランも

男鹿の幸を堪能、石焼料理も

長野県・上諏訪温泉

浜の湯



旬の食材を使った月替わりの料理

「なまはげ」の文化で知られる秋田県・男鹿温泉郷のセイコーランドホテル(47番)では、男鹿の海山の幸を中心にしたたりの料理が楽しめる。地元の漁師料理に着想を得た男鹿名物「石焼料理」や、「四季折々の和食コース料理」、秋田の地酒飲み比べなどをプランに応じて堪能できる。

石焼料理は、高温に熱した石を魚介の鍋に放り込んで煮立てる地元の漁師料理をヒントに、同館の姉妹館「男鹿ホテル」が昭和38年ごろ、団体客向けの座敷料理として考案した。熱した石を鍋に入ると、音と湯気をあげながら瞬時に汁が沸き立つ様子が、観光客の目と舌を楽しませ、男鹿の名物料理として定着した。

新鮮な生の魚介を迅速に加熱することが石焼料理のポイント。一気に加熱することで魚の身がうま味と閉じ込められるという。また、使用する石も重要で、高温の火山灰や火山礫が堆積して固まった溶結凝灰岩「金石」が欠かせない。男鹿北部で長い年月をかけて丸く磨かれた金石が、旬の食材を使った月替わりの料理の素材に使った月替わりの料理

夕食のイメージ



本格会席を月替わりで

長野県上諏訪温泉の「浜の湯」(井口政徳社長)は、諏訪湖のほとり静かにたつ現代数寄屋風の和風旅館。諏訪の絶景を満喫する客室・「湯玉伝説」ゆかりの名湯も厳選した素材を使った渾身の逸品だ。桜刺し(馬刺し)、ワカサギの天ぷらなどの別注料理もある。同館の和食に合う日本酒として、独自に開発したオリジナル吟醸酒「浮城」も味わいたい。

朝食は米に安曇野産コシヒカリ、みそに信州みそ、こちらも素材にこだわった季節の和食を提供する。これらの美食は落ち着いた雰囲気個室料亭で。庭を臨む「浮城」に13室、「乙女滝」に個室9室、半個室8室をそろえる。

▽長野県諏訪市湖岸通り33の10。☎0266(55)8000。10時～22時。予約要。

夕食のイメージ



茨城県・五浦温泉

五浦観光ホテル



「あんこうづくし」を楽しむ

五浦観光ホテル(村田章社長)は茨城県の海沿い、五浦海岸に建つ同県屈指の名旅館。今年4月に創業90周年の節目を迎えた。

五浦は「近代美術発祥の地」と呼ばれる。美術史家、思想家の岡倉天心が日本画家の横山大観らと明治31年、日本美術院を創設。明治39年にこの美術院を五浦に移したのだ。宿の近くは岡倉天心の住居敷地の一角「六角堂」や、天心、大観らの作品や資料を展示する「天心記念五浦美術館」があり、これら近代美術の世界に触れることができる。

同館で味わえる美食は、春夏秋冬、季節ごとの新鮮な旬の食材に郷土の味を添えた逸品。中でも冬季はこの地の名物、あんこう鍋が宴席をひとりで特におすすだ。

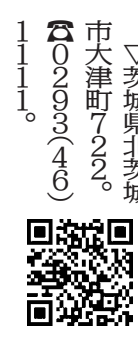
もちろん冬季以外の季節もこだわりの旬の食材を使った渾身の逸品が食膳を彩る。アワビのおどろ焼きをはじめ、焚き台で焼くアワビ、海鮮しゃぶにもアワビを使ったいたくな「鯛・クルマエビ」、日光の唐揚げ、六子・本焼、花開きの陶板焼きなどの品料理も取りそろえる。

温泉は本館、別館、大観荘ともに大浴場と露天風呂を備える。本館は滝の流れる真心地良し、数寄屋風庭園露天風呂、別館は雄大な太平洋を一望する露天風呂で、いずれも源泉掛け流しの湯を惜しげもなく使っている。

泉質はナトリウムカルシウム塩化物系、疲労回復、健康増進に効果があるといわれる。2種類の質の異なる風呂があり、そのうち一つはバリアフリー仕様となっている。

▽茨城県北茨城市大津町7番。☎0293(34)1111。

夕食のイメージ



雄大な太平洋を一望できる絶景が自慢

長野県・湯田中温泉

一茶のこみち美湯の宿



「信州旬感 和会席」

開業1350年の歴史を持つ長野県湯田中温泉の「一茶のこみち美湯」で栽培された原木シタケの原木の宿(金真正社長)は、信州の旬の食材をふんだんに使った創作会席料理「信州旬感 和会席」を提供している。

メインには、県産ブランド牛の「信州プレミアム牛肉」を用意。サシの入る具台や、脂肪の風味と口溶けを左右するオレイン酸の含有率など、県独自の認定基準を満たした牛肉で、やわらかな肉質と滑らかな口溶けが特徴。予約時にすき焼きやステーキなど好みの調理法を選ぶ。料理はベジタリアンやヴィーガン、食物アレルギーなど、多様な食のニーズにも可能な範囲で対応している(要相談)。

▽長野県下高井郡山ノ内町平塚2番。☎120269(33)4126。

夕食のイメージ



信州の旬の食材ふんだんに

開業1350年の歴史を持つ長野県湯田中温泉の「一茶のこみち美湯」で栽培された原木シタケの原木の宿(金真正社長)は、信州の旬の食材をふんだんに使った創作会席料理「信州旬感 和会席」を提供している。

メインには、県産ブランド牛の「信州プレミアム牛肉」を用意。サシの入る具台や、脂肪の風味と口溶けを左右するオレイン酸の含有率など、県独自の認定基準を満たした牛肉で、やわらかな肉質と滑らかな口溶けが特徴。予約時にすき焼きやステーキなど好みの調理法を選ぶ。料理はベジタリアンやヴィーガン、食物アレルギーなど、多様な食のニーズにも可能な範囲で対応している(要相談)。

▽長野県下高井郡山ノ内町平塚2番。☎120269(33)4126。

栃木県・鬼怒川温泉

あさや



スイーツも充実したブッフェ

「あんこうづくし」を楽しむ

栃木県・鬼怒川温泉の老舗旅館、あさや(八木澤昌社長)は、今年6月に発表されたJTB旅行振興ホテル連盟の「2025年度、お客様アンケート」総合評価、優秀旅館ホテルに選出。客室や浴場に加え、食事処でのサービスも高い評価を得ている。

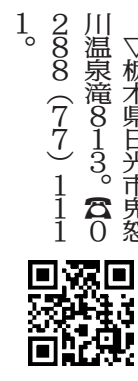
和洋中100種以上の料理が並ぶブッフェレストランは、秀峰館8階の「ASA YA GARDEN」。オープンキッチンでは、天ぷら、ステーキなどを目の前調理し、揚げたて、焼き立てを提供。石窯で焼き上げたあつあつのピッツァも好評だ。

自慢の逸品の一部を紹介すると、日替わりの二人用鍋は、国産産のしゃぶしゃぶ、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。「美と健康」をテーマに、新鮮な野菜が並ぶベジタルコーナー、色鮮やかなスイーツや果物がそろったデザートコーナーの充実にも力を入れている。

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階の半個室レストラン「W」ランチでは、茶屋「ぎぬの蔵」で日光名産の湯波をトッピングした「ゆばラーメン」をはじめとした麺類や洋食などを楽しめる。一番人気は、厳選された黒毛和牛・30種類のスパイスを使用した「あさや」特製和牛カレー。オリジナルのカレールーは、館内売店やネットショップでも販売している。

▽栃木県日光市鬼怒川温泉8番。☎0288(77)1111。

夕食のイメージ



レストラン「Wisteria」の創作料理

高評価旅館で100種以上の料理を楽しむ

栃木県・鬼怒川温泉の老舗旅館、あさや(八木澤昌社長)は、今年6月に発表されたJTB旅行振興ホテル連盟の「2025年度、お客様アンケート」総合評価、優秀旅館ホテルに選出。客室や浴場に加え、食事処でのサービスも高い評価を得ている。

和洋中100種以上の料理が並ぶブッフェレストランは、秀峰館8階の「ASA YA GARDEN」。オープンキッチンでは、天ぷら、ステーキなどを目の前調理し、揚げたて、焼き立てを提供。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、日替わりの二人用鍋は、国産産のしゃぶしゃぶ、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。「美と健康」をテーマに、新鮮な野菜が並ぶベジタルコーナー、色鮮やかなスイーツや果物がそろったデザートコーナーの充実にも力を入れている。

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階の半個室レストラン「W」ランチでは、茶屋「ぎぬの蔵」で日光名産の湯波をトッピングした「ゆばラーメン」をはじめとした麺類や洋食などを楽しめる。一番人気は、厳選された黒毛和牛・30種類のスパイスを使用した「あさや」特製和牛カレー。オリジナルのカレールーは、館内売店やネットショップでも販売している。

▽栃木県日光市鬼怒川温泉8番。☎0288(77)1111。

静岡県・稲取温泉

稲取銀水荘



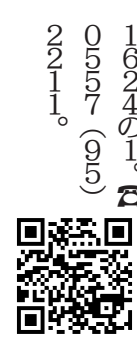
稲取銀水荘(加藤亮太社長)のタ、たいうちに「ガコンセプト」。ラ食は、ダイニング一組の海での会席料理が人気を呼んでいる。

同館での食事提供は、「温かいものは温かいものに、冷たいものは冷たいものに」をコンセプトに、音やスモークの香りなど五感を楽しめる。その他の料理も一皿ごとに創作料理を提供。提供スタッフはもちろん、調理人もおもてなしの心で宿泊客を迎えている。

夕食後のデザートは、ダイニングに隣接するフレンチでビュッフェ形式で用意。和洋スイーツやフルーツなどを楽しめる。朝食はアジの干物やだし巻き玉子、田舎のおにぎり、三島コロッケなど伊豆ならではの出来たてメニューを豊富に味わえる。

▽静岡県賀茂郡東伊豆町稲取1624の1。☎0557(66)0557。

夕食のイメージ



もてなしを深化 銀水流の新会席

稲取銀水荘(加藤亮太社長)のタ、たいうちに「ガコンセプト」。ラ食は、ダイニング一組の海での会席料理が人気を呼んでいる。

同館での食事提供は、「温かいものは温かいものに、冷たいものは冷たいものに」をコンセプトに、音やスモークの香りなど五感を楽しめる。その他の料理も一皿ごとに創作料理を提供。提供スタッフはもちろん、調理人もおもてなしの心で宿泊客を迎えている。

夕食後のデザートは、ダイニングに隣接するフレンチでビュッフェ形式で用意。和洋スイーツやフルーツなどを楽しめる。朝食はアジの干物やだし巻き玉子、田舎のおにぎり、三島コロッケなど伊豆ならではの出来たてメニューを豊富に味わえる。

▽静岡県賀茂郡東伊豆町稲取1624の1。☎0557(66)0557。

栃木県・日光温泉

日光千姫物語



「特選懐石膳」の一例

栃木県・日光温泉の日光千姫物語(根本芳彦社長)は、1996年8月の創業で30周年を迎えた。世界遺産「日光の社寺」観光に抜群のロケーションを誇る。料理は地産地消にこだわりの、地元の食材を中心に、料理人が腕をふるった懐石料理を提供している。

夕食は、京風の含め煮などで味わって、もう日光産湯波をはじめ、旨出しと季節の食材で仕立てた逸品が並ぶ「千姫御膳」が基本プランとなる。

食材の質をグレードアップさせた「特選懐石膳」も選べる。社寺や御用邸にも献上される地元の老舗湯波が、日本酒、ワイン、焼酎、いずれも地元の「海老屋長造」の湯波の刺し身、アランクのブランド牛「とちぎ和牛」のしゃぶしゃぶなどが堪能できる。夕飯を尽くした月替わりの「旬の匠懐石膳」も提供している。

いずれの膳にも、減農薬栽培、無化学肥料で地元農家が栽培した「日光千姫物語」他、栃木の地酒「光あふりん米(コシヒカリ)」が使われている。

料理を引き立て、食事のひと時を彩るアルコールは、仕入れの状況で変えている。

朝食の和食の膳も充実している。特に、日光の水と国産大豆でつくる豆乳豆腐は人気で、卓上で煮て熱々を味わってもらう。

日光千姫物語は、客室数が43室。日光の自然を一望できる和室や洋室、露天風呂付き客室を備えている。温泉も評判で、露天風呂や大浴場、各種サウナを備えている。

▽栃木県日光市安土町6番。☎0288(54)1000。

夕食のイメージ



「日光千姫物語」の外観

日光湯波や季節の食材

栃木県・日光温泉の日光千姫物語(根本芳彦社長)は、1996年8月の創業で30周年を迎えた。世界遺産「日光の社寺」観光に抜群のロケーションを誇る。料理は地産地消にこだわりの、地元の食材を中心に、料理人が腕をふるった懐石料理を提供している。

夕食は、京風の含め煮などで味わって、もう日光産湯波をはじめ、旨出しと季節の食材で仕立てた逸品が並ぶ「千姫御膳」が基本プランとなる。

食材の質をグレードアップさせた「特選懐石膳」も選べる。社寺や御用邸にも献上される地元の老舗湯波が、日本酒、ワイン、焼酎、いずれも地元の「海老屋長造」の湯波の刺し身、アランクのブランド牛「とちぎ和牛」のしゃぶしゃぶなどが堪能できる。夕飯を尽くした月替わりの「旬の匠懐石膳」も提供している。

いずれの膳にも、減農薬栽培、無化学肥料で地元農家が栽培した「日光千姫物語」他、栃木の地酒「光あふりん米(コシヒカリ)」が使われている。

料理を引き立て、食事のひと時を彩るアルコールは、仕入れの状況で変えている。

朝食の和食の膳も充実している。特に、日光の水と国産大豆でつくる豆乳豆腐は人気で、卓上で煮て熱々を味わってもらう。

日光千姫物語は、客室数が43室。日光の自然を一望できる和室や洋室、露天風呂付き客室を備えている。温泉も評判で、露天風呂や大浴場、各種サウナを備えている。

▽栃木県日光市安土町6番。☎0288(54)1000。

愛知県・三谷温泉

明山荘



愛知県・三谷温泉の明山荘(杉山和弘社長、100等)では、目の前に広がる三河湾とれた地魚や、地場野菜、八丁味噌など、地元の食材を生かしたこだわりの料理が味わえる。夕食は宿泊プランによって個室食、会席料理やバイキングで提供

愛知県・三谷温泉の明山荘(杉山和弘社長、100等)では、目の前に広がる三河湾とれた地魚や、地場野菜、八丁味噌など、地元の食材を生かしたこだわりの料理が味わえる。夕食は宿泊プランによって個室食、会席料理やバイキングで提供

愛知県・三谷温泉の明山荘(杉山和弘社長、100等)では、目の前に広がる三河湾とれた地魚や、地場野菜、八丁味噌など、地元の食材を生かしたこだわりの料理が味わえる。夕食は宿泊プランによって個室食、会席料理やバイキングで提供

夕食のイメージ



地元の食材にこだわり

愛知県・三谷温泉の明山荘(杉山和弘社長、100等)では、目の前に広がる三河湾とれた地魚や、地場野菜、八丁味噌など、地元の食材を生かしたこだわりの料理が味わえる。夕食は宿泊プランによって個室食、会席料理やバイキングで提供

愛知県・三谷温泉の明山荘(杉山和弘社長、100等)では、目の前に広がる三河湾とれた地魚や、地場野菜、八丁味噌など、地元の食材を生かしたこだわりの料理が味わえる。夕食は宿泊プランによって個室食、会席料理やバイキングで提供

愛知県・三谷温泉の明山荘(杉山和弘社長、100等)では、目の前に広がる三河湾とれた地魚や、地場野菜、八丁味噌など、地元の食材を生かしたこだわりの料理が味わえる。夕食は宿泊プランによって個室食、会席料理やバイキングで提供