9月28日号では「接客・施設／客室・体験／イベント編」を紹介します

素材、味、パフォーマンス

こだわりの宿（料理編）

特集5～7面

個性が光る宿

愛媛県・道後温泉　ふなや

伝統受け継ぐ和洋の逸品

道後温泉の「ふなや」（鮒田好久社長）は創業が江戸時代の寛永年間という老舗。390余年という長きにわたり、幾多の人々に旅の宿として愛され続けてきた。昭和天皇をはじめ皇族の方々や、夏目漱石、渋沢栄一、新渡戸稲造と、歴史に名を残すそうそうたる人物がこの宿に宿泊している。

「日本三古泉」の源泉をふんだんに引いた温泉とともに、料理に定評がある同館。和食、洋食の各料理長・シェフが、腕によりをかけたメニューを提供する。いずれも温暖な気候と豊かな自然に恵まれた愛媛の地で、地産地消にこだわった逸品だ。

和食は、瀬戸内の旬の素材と伝統の技が織りなす特別なおもてなし。郷土料理の鯛飯（たいめし）や松山寿司も人気。

洋食は本格フレンチのコース。明治時代、当時珍しかった西洋料理を提供し、夏目漱石も何度か食事に訪れたという。その精神を受け継ぎ、瀬戸内の穏やかな風土が育んだ食材の魅力を、繊細な一皿へ昇華させる。

▽愛媛県松山市道後湯之町1の33。☎089(947)0278。

瀬戸内の旬の素材を取り入れた和食

大分県・奥日田温泉　奥日田温泉うめひびき

和洋合わせた独創会席が人気

奥日田温泉うめひびき（土橋泰輔社長）の会席料理は、和食をベースにしながらも、和洋合わせた独創的な会席料理が魅力。料理長はじめ、幹部が定期的にさまざまなジャンルの名店を巡り、新たなヒントや気づきを得ながら新しいメニューづくりを行っている。3カ月に一度刷新する料理を楽しみにリピートする宿泊客も多い。

和洋両方の要素を取り入れた人気の独創会席「うめひびき会席」

おすすめは「うめひびき会席」。梅酒日本一を取るほどの梅酒蔵を持つ同館の自家製梅酒を食前酒で楽しめるほか、料理にはフレンチやイタリアンの要素も取り入れる。

今夏のメニューは、前菜や造里、蓋（ふた）物で和食を味わい、先付で「赤パプリカのムース」、替わり鉢で「夏野菜とスモークサーモンのゼリー寄せ」と、洋の要素も楽しめる。昨年から始めた珍しい鍋料理「焼き鮎（あゆ）梅鍋」は大好評。鮎梅鍋の後、白ご飯にだしをかけてお茶漬けにするのが絶品。デザートも斬新で、新ショウガの謹製アイスにジンジャーエールを流し込むこだわりようだ。季節で変わる絶品料理を、宿泊した際にはぜひ味わってみたい。

▽大分県日田市大山町西大山4587。☎0973（52）3700。

福井県・あわら温泉　まつや千千

おすすめのひと品「別注料理」

まつや千千（伊藤和幸社長）は、「旬ダイニング　千の幸」をテーマとしている。

オープンキッチンより出来たての料理が運ばれてくる。特に、メイン料理・鍋料理を選べるプランが好評。その日の気分に合わせ、好きな料理を組み合わせたい。

四季の会席料理に加え、おすすめのひと品「別注料理」も楽しみのひとつ。冬の味覚の王者「越前ガニ」は最高のぜいたくが味わえる。身は上品な甘さで、まろやかでコクが深いカニ味噌（みそ）が特徴。

その他、若狭牛ステーキやあわび踊り焼き、甘えびなども外せない。

同館は今年、創業100周年を迎えた。記念宿泊プランでは1人につき館内利用券千円プレゼントなどの特典を用意している。

▽福井県あわら市舟津31の24。☎0776（77）2560。

福井の旬の幸が味わえる

岐阜県・飛騨高山温泉　本陣平野屋　花兆庵

人気の「美味求真会席」

飛騨高山の古い町並み・赤い中橋のすぐ側にたたずむ「本陣平野屋　花兆庵」（有巣秀司社長）は、ミシュランガイド2019の「愛知・岐阜・三重特別版」で、「特に快適な旅館」に選ばれた。「上質のおもてなし」にこだわるポリシーが高く評価された結果だが、当然、料理もそれに含まれている。

最も人気なのは「美味求真会席」。飛騨の極上の極みを少しずつ楽しみたいという人におすすめ。質の良い食材を使い、本当においしいものを味わってもらう「美味少量会席」だ。

「調理長と女将が〝旬産旬消〟にかたくなまでにこだわり吟味した珠玉の味覚、妥協なき技を尽くした上質の味覚を心ゆくまで楽しんでいただきたい」という。

宿泊客のペースに合わせ、ベストなタイミングで提供し、またアレルギーや苦手な食材にも対応する。

▽岐阜県高山市本町1の34。☎0577（34）1234。

極上の極みを少しずつ

岐阜県・下呂温泉　水明館

温泉旅館で本格ヌーベルシノワ

岐阜県・下呂温泉を代表する旅館「水明館」（龍康洋社長）。温泉や日本の芸術文化、心を尽くしたもてなしで知られる同館だが、多彩で質の高い料理も、人気の理由だ。

同館の食事は五つのスタイルから選べるのが特長。くつろいで本格日本料理を楽しめる部屋での和食会席、料理茶屋「北乃寮」での地元食材を中心にした会席料理、レンガ調の重厚な雰囲気の欧風レストラン「バーデンバーデン」での飛騨牛料理やフレンチコース、チャイナルーム「龍遊里」での広東料理ベースのヌーベルシノワ（新中国料理）―。訪れるたびに「どこで何を食べようか」と迷ってしまう多彩さだ。

いずれも、食材の宝庫・飛騨地方が誇るブランド牛「飛騨牛」や山菜などの山の幸、独自の流通で仕入れた鮮度の高い海の幸を、最高の調理法でお客さまに提供する。野菜については、地元農家と提携。限りなく無農薬に近い低農薬有機栽培の新鮮野菜を使用している。

旅館の食事の顔ともいえる、部屋食では、日本料理を究める総料理長が「五味・五色・五法」を基本に、味の良さはもちろん季節のあしらいが美しい料理を提供。一品ごとに日本の食の奥深さに触れられる。

ランチからディナー、ミッドナイトまで、舌を喜ばせてくれる龍遊里の料理も、温泉旅館でいただける本格的な新中国料理として根強い人気だ。土日祝限定ランチで提供する「飛騨牛のセイロ飯」や夜食でも楽しめる各種麺類も人気だが、一度は味わってみるべきなのがディナーコースだ。スペシャリテの「地味噌甜麺醤（じみそテンメンジャン）の北京ダック」もオススメだが、一押しは「飛騨牛づくしプラン」。飛騨牛入りのワンタンや特製飛騨牛点心など、6品すべてに飛騨牛を使った特別コースだ。中でも飛騨牛のフィレ・肩バラ・心玉の3部位をぜいたくに使った中国風ステーキは、同館自慢の「ゲリドンサービス」により、間近でフランベの演出を体験できる。

▽岐阜県下呂市幸田1268。☎0576（25）2800。

お部屋で楽しめる季節の和食会席

中国風ステーキのフランベ演出

千葉県・天津小湊温泉　宿　中屋

房総の旬を味わう季節の会席

千葉県天津小湊温泉の「宿　中屋」（中田弘治社長）は、外房のオーシャンフロントに建ち、雄大な太平洋を望む絶好のロケーションにある。南房総一の透明度を誇る城崎海水浴場がすぐ目の前。鴨川シーワールド、誕生寺などの有名観光地も近く、四季を通して楽しむことができる。

料理は房総沖合の新鮮な魚介類をメインに、同地ならではの海の幸を存分に味わえる四季折々の会席料理。農林水産大臣賞の受賞歴を持つ総料理長が「見てよし、食べてよし」をモットーに、地産地消、旬の素材を使った絶品料理を提供する。

夏は鱧（はも）会席、秋は松茸（まつたけ）御膳、冬はフグ会席が特に好評だ。イセエビと鯛（たい）のしゃぶしゃぶやアワビの踊り焼き、イセエビのウニ焼き、具足煮、サザエ、金目鯛など、厳選した旬の素材を究極の料理に仕立てる別注料理もある。

朝食は土鍋で炊いたご飯、鯛の刺し身を乗せた鯛ご飯が絶品。

朝夕の食事は食事処で。館内には「渚」「浜辺の物語」「凛（Ｒｉｎ）」「平安の間」という四つの食事処を持つ。それぞれ趣が異なり、「半個室でしっとりと」「広いフロアでゆっくりと」など、気分に合わせて使ってもらう。

料理とともに楽しみたいのが温泉。同館は敷地内に自家源泉を持っており、保温保湿、美肌効果の高い湯が自然湧出している。泉質は「ナトリウム塩化物、硫酸塩、炭酸水素塩、冷鉱泉」で、ｐＨ8・8。

海を一望する大浴場、海景色と一体化した露天風呂でこの「美人の湯」を楽しめる。湯をプライベートで楽しみたい向きには貸し切り露天風呂「浜千鳥」も用意している。

館内で「音楽とジャズの夕べ」を開催。特定日の夜8時から、ピアノ、サックス、バイオリン、エレクトーンの心地良い調べが館内に鳴り響く。

▽千葉県鴨川市天津3287。☎04（7094）1111。

季節の会席料理を提供

「渚」「浜辺の物語」「凛（Ｒｉｎ）」「平安の間」という四つの食事処を持つ。それぞれ趣が異なり、「半個室でしっとりと」「広いフロアでゆっくりと」など、気分に合わせて使ってもらう。

オーシャンビューの露天風呂付き客室

山口県・はぎ温泉郷　萩城三の丸　北門屋敷

冬の味覚「ふく」を満喫

世界文化遺産「明治日本の産業革命遺産」の一部、山口県萩。城下町の中心に位置する、江戸時代の面影を残す宿が「萩城三の丸　北門屋敷」（吉村龍一朗社長）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づくしの料理でゲストをもてなす。

一般的には「ふぐ」というが、〝不遇〟を連想させるとして、山口では「ふく」という。福につながるとして縁起を重んじた呼び方として定着している。

北門屋敷では「ふく刺し」「ふく唐揚げ」「ふくちり」3品を「福・ふく会席」として提供する。冬の味覚の代表であるふくを思う存分味わってほしい。本場で食べるふくは一味ちがう。

▽山口県萩市堀内210の12。☎0838（22）7521。

福・ふく会席（イメージ）