



RELAIS & CHATEAUX

ホテル・レストランの世界的コレクション
ルレ・エ・シャトーに加盟しています。



THE GREEN KEY

デンマーク発の世界的環境基準「グリーンキー」取得旅館として
認定されました。



マクロビオティック有資格

自然に調和した食事法「KUSHI MACROBIOTIC」
認定シェフがいます。



温泉
保養士

温泉保養士有資格

温泉を健康に役立てていただく
専門的なアドバイスを行う温泉保養士資格者がいます

自家農園で育てられた有機野菜を使用した安心の食事



明神館では、何十年にもわたって「地産地消」を実践し、無農薬野菜を作り続けて来た自家農園・
屏農場があります。館内のお食事は、この屏農場で育てられた野菜を主に使用しております。
信州の豊かな自然に育まれた、安心・安全な無農薬の野菜とお食事をご堪能下さい。

壁面緑化

環境、景観、省エネに配慮し、大気の浄化をしてくれ、
見た目にも美しい「壁面緑化」。
フレンチレストラン「菜」の裏側、ガラス張りの部分
が緑化され、お客様にご好評いただいております。

製作者 / dJARDIN(ドゥ ジャルダン)代表 中山 大輔

