

おとなの 旅

泊まってよかった宿

ベスト・オブ

創刊10周年の感謝を込めて!

「永久保存版」

満足度
90点以上の宿、
厳選50軒

伊香保・四方みなかみ・尾瀬…
あなたの知らない
群馬の「朝力」
上高地、軽井沢、白馬・安曇野、蓼科…
新緑、薫る
信州を歩こう

法師、箱根湯本、野沢…
世界に誇るニッポンの温泉遺産

歴史につかる湯守の千年湯

東北、初夏の原風景

伊豆、箱根・湯河原、
那須・塩原、日光・鬼怒川

女将さんご推奨

極上3000円ランチ

夜の
あじさい電車に
32名様
ご招待!

箱根、色づく
夜あじさい、
朝あじさい

エリア別名所・宿情報付き
ようこそホテルの里へ

夕食部門



ユーザー評価得点

夕食= 100点 (部門1位)

お風呂= 88点

お部屋= 80点

3部門総合= 268点
(総合37位)

1

位

その部門別1位の宿。魅力を探る

達人とともに、実際に泊まって検証

ここからは、「夕食」「お風呂」「お部屋」で1位を獲得した宿の紹介。『芸』の素晴らしさを、編集部とその道の達人が、泊まってレポートいたします。

プチリゾートホテル アルシオン

●静岡県伊豆高原

地の食材を生かした皿に
「独創性」という隠し味

まず伊豆ならではの
料理で旅の夜を演出

食の世界に精通する松本直也さんと訪れたのは、伊豆高原の別荘

地にたたくむ小さな宿「アルシオン」。オーナーシェフの松本和久さんと奥様の和美さんが笑顔で迎えてくれる。館内は清楚なオーベルジュといった趣だ。高原を一望



デザートと朝食担当の和美さんと共に夫婦二人三脚でのおもてなし。料理はもちろん、ふたりのホスピタリティーあふれる接客のファンも多い



今回検証を
お願いした、食の達人

松本直也さん

商業施設、ホテルなどの食を中心とする出版・広告に携わっている。有名シェフの食事会の企画や店舗プロデュースも。最近では郷土食の研究を行っている。昨年、北日本新聞社広告大賞受賞。著書に「ミクニの奇跡」(新潮社) 他。





老若男女問わず「意外とさっぱりして食べられた」という声が多かったメインの料理。ヤマモモに八角などのスパイスを効かしたソースが大いに貢献している



「本当は、この牛肉を食べてほしいんです」(シエフ)



「最初はグラスフェッドって言うのと業者さんも半信半疑な感じで。でも今は、面白いやつがいると思ってもらったのか、本当にいい肉を探してきてくれるんですよ」。様々な人々の想いがこもった素材が、今究極のひとつに

らに料理の核心に迫るため、厨房へお邪魔させてもらうことにした。フオアグラと牛ヒレの組合せの意図とは

ひと通り料理をいただいた後、厨房まで乗り込んだ私たち。気になることは多々あるが、やはり、メインの料理の印象が強烈。「メイン料理はこのフオアグラと牛ヒレか、イセエビのブイヤベール」のどちらかが目替わりになるん

です。ご年配の方は前者だと、しつこいんじゃないかと少し抵抗があるようなのですが、ほとんど綺麗に平らげられます(シエフ)。松木さんも「創作料理でフオアグラ大根などはポピュラーになってきたけど、あれは脂ののったフオアグラをさっぱりとした大根が受け止めているから。普通は肉とは組み合わせないよね。でも、しつこさを感じずに最後まで味わえたということは、肉とソースに秘密

があるのかな」と興味津々だ。これを聞いたシエフが冷蔵庫から持ち出したのはパットに載せた肉。深い赤色を呈していて、サシ(赤身に入った脂身)が少ない。実は、これグラスフェッドなんです

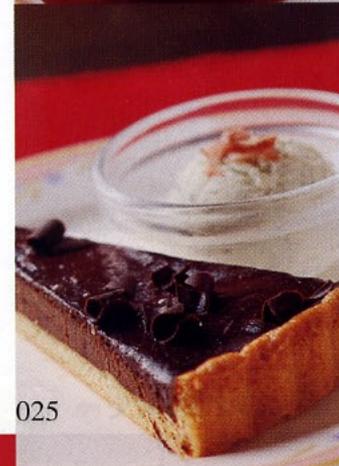
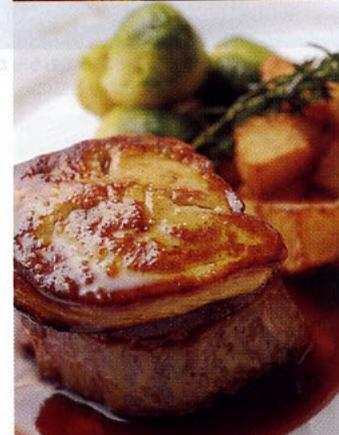


複雑な味わいを創り出すのに、日々スパイスやハーブの研究は怠らないという。「普通に使ったハーブを、次回は刻んで他のものと合わせてみると想像しない味が生まれたりします」と、料理の奥深さに魅せられているシェフ。厨房には、様々なハーブを漬け込んだ自家製オイルの瓶や、スパイスを効かせたペーストを詰めたタッパーなどがずらりと並び



「アジアのスパイスの香りは、テンションが上がるね」(松木さん)

上/初めから箸が用意されているなど、気取らないスタイルなので、リラックスして食事できる。右/隠し味のターメリックが気に入った松木さん。「ターメリックって秋ウコンだから、肝臓にもいい。酒飲みだから大歓迎だね(笑)」



する芝生の庭に面したダイニングでは、晚餐の準備が整っていた。彩百間は一見にしかず。夕食1位の名譽に輝いた評判の料理を早速いただくことにする。

この日の前菜は、「地タコのガリシア風」「水菜のサラダ」「桜エビのカルボナーラ」の3品。

「味付けはどれもしつかりした感じ。スパークリングワインの爽やかさと相性がいいね」と松木さん。「サラダのドレッシングには伊東産のはちみつを使っています。地元食材を並べることで、ゲストに伊豆に来たことを、舌で実感していただきたいので。確かに味はしつかり目ですね。好みもあると思いますが、特別な夜のスタートで、ぼやけた印象は与えたくないのです」とシェフ。なるほど小さな料理ひとつひとつにも必ずメッセージがあるということ。「シェフ自らの説明、接客に感激」(女性・20代)とあるように、可能な限り、この

ように席を回ってゲストと会話を交わしているようだ。

常識に縛られない奔放さも絶妙な味に

二皿目のスープを含んだ松木さんが、やや戸惑ったような表情に。すると悪戯を見つけた子どものように少し笑みを浮かべてシェフが種を明かす。「カボチャのポタージュに、ターメリックとガラムマサラを。食欲が増すんですよ。それを聞いた松木さん。

「これは、男味。だよね。私は好きだな。アジアの風味で胃が活性化して、『さあ食べるぞ!』っていう体勢になる(笑)。もちろん、どこどころアジアっぽいテイストなのも良かった」(女性・30代)と男性に限らず女性も魅了していることも補足しておく。

魚料理は「スズキのポワレ」。自家製のドライトマト、イタリアンパセリ、庭のユズを用いたオリーブオ

イルベースのソースが、皮目をしっかりポワレしたスズキの香ばしさにマッチしている。

「このドライトマトが名脇役だな。全体の酸味のバランスがいい」と松木さんもご機嫌の様子。メインへの期待が膨らんでいく。

この日のアルシオンのメインは、『フォアグラと牛ヒレのステーキ』。シェフお奨めの赤のオーガニックワインを抜いて待つ私たちの前に登場した皿は、ボリュウム感にあふれ、正直食べきれぬのかという不安を感じたが、結果はペロリ。この料理については、次のページでじっくりと述べることにしたい。

シェフの大人味のアイスと奥様お手製のタルトを堪能したあと、さ

取材した日のディナー。上から前菜の「水菜サラダ、地タコのガリシア風、桜エビのカルボナーラ」、スープは「カボチャのポタージュ」、メインの「フォワグラと牛ヒレのコンビネーションステーキ」にデザートは「桜のソルベとチョコレートタルト」。特注のパンと食後の飲み物がつく

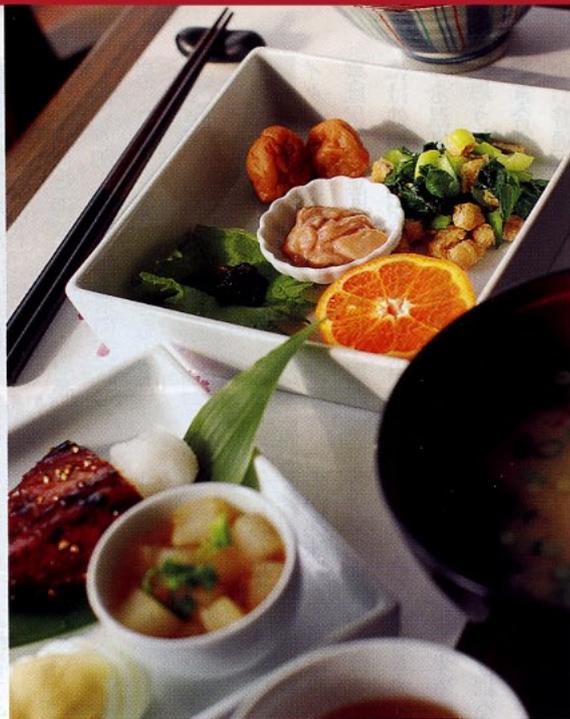
プチリゾートホテル
アルシオン

☎0557-51-5600

[住所] 静岡県伊東市
富戸東大室3の8
[交通] 電車: 伊豆急行線伊
豆高原駅タクシー7分
車: 東名厚木ICよりR135号
経由下田方面90分
[料金] 1泊2食付
1万3130円~
※入湯税込み



上/ローズマリーやミント、ワイルドルッコラなど地植えのハーブに、ユズやレモンなども宿で栽培。収穫したての香り豊かなものが料理を引き立てる 右/「朝のがらりと変わった和食が嬉しい」(女性・40代)。中伊豆名産の黒米などを用いた朝の献立は、じんわりと体に優しいものばかり



達人に教えていただいた
“地産地消”の宿
今井浜 東急リゾート

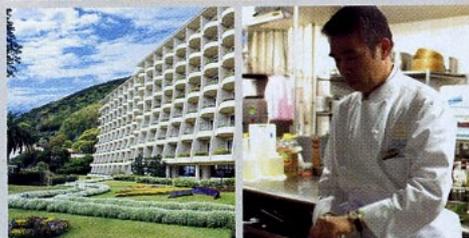


● 静岡県・今井浜

ビーチフロントに位置し、ラグジュアリーなプールに温泉と充実した施設を誇るリゾートホテル。松木さんが惚れこんでいるのが、グランシェフの加藤完十郎さんの料理。「魚介、野菜、肉、卵とジャンルを問わず、地元の食材に常に目を配っていて、『これは』と唸られる料理に出会えるんですよ。ブイヤベースが有名だけど、付け合せのサラダまで、どれも美味しい」。都心からも近くながら、スローな時間の流れを楽しめるのも魅力のようだ。

☎0558-32-0109

[住所] 静岡県賀茂郡河津町見高今井35の1
[交通] 電車: 伊豆急行今井浜海岸駅下車徒歩3分
車: 東名高速(下り方面)~厚木IC~小田原から熱海
経由今井浜まで約2時間30分
[料金] ツイン1室2万5410円~



温暖な気候に恵まれた東伊豆の地に開業して、今年で20周年。日本のリゾートホテルのバイオニア的な存在だ。この節目を記念して、グランシェフの加藤完十郎さんが誕生させたのが、地の海の幸などをふんだんに生かした「名物ブイヤベース“今井浜風”」。海の滋味を満喫できる逸品だ

「そうか。シェフが食べさせたいのは、牛フィレの方だったわけだ。フオアグラはその濃厚さを活かすかわばトップピングで、ヤマモモの酸味

いわれている。

「グラインフェッド」アメリカ産の牛や、とろけるほどサシが入った和牛とは全く別物の味わいだ

「シェフは客観的に料理を見てくれるよね。職人というよりはプロデューサーかな。頑ななところと柔

しぱらく考え込んでいた松木さんが口を開いた。

料理だけでなく
総合力でももてなし

「まだ30代後半。十分に伸びしろがあるよね。今のうちに時間を創ってフランスのオーベルジュとかの厨房やホールに立つ経験とかしてほしいなあ。必ずこのホテルの料理やサービスに役立つよ」と松木さん。

「それは是非やってみたいです。ワクワクしますね。良い所を紹介してください」というシェフの笑顔が、大変印象的な取材だった。

「私は和牛とは違った味わいのあるこの肉が好きなんです。そしてこの美味しさをこの宿を訪れた人たちに知ってもらいたいんです」

グラスフェッドとは草だけを食べて育った牛の肉。こちらはオーストラリア産で希少なものだ。様々な穀物で育った(グレインフェッド)アメリ

の利いたソースがまどめているんだね。もし和牛だったら、完食できなかつたかも知れないな(松木さん)。「そうなんです(笑)。魚料理までは、地元伊豆の味を求めていらっしゃる方々のご要望にお応えして、でもこの料理はしっかりと自己主張させていただいてます」と少し相手を崩しながらシェフ。お客様への思い、自分の思い、どちらかに偏らないところに、この料理の魅力があるようだ。

「まだ30代後半。十分に伸びしろがあるよね。今のうちに時間を創ってフランスのオーベルジュとかの厨房やホールに立つ経験とかしてほしいなあ。必ずこのホテルの料理やサービスに役立つよ」と松木さん。

「それは是非やってみたいです。ワクワクしますね。良い所を紹介してください」というシェフの笑顔が、大変印象的な取材だった。

