

報

連載「ワンスを通して」
高田宮妃久子殿下

最新情報はこちら!
FUJINGAHO
113 YEARS & BEYOND
fujingaho.jp

特別付録
「未富」×「婦人画報」
京ふうせんモチーフの
「扇子」
十「扇子袋」



July 2018
No. 1380

7

「やじきた」対談
市川猿之助×市川染五郎

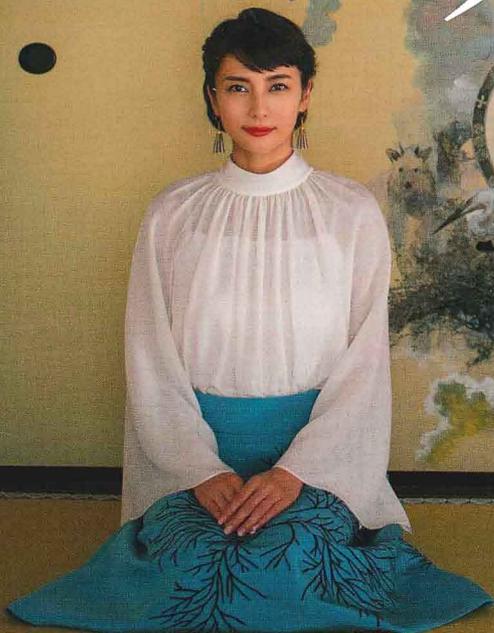
創刊113周年記念特大号

新顔の

京都

京都人に
案内されたい!

柴咲コウさん
松本隆さん
芦田愛菜さんが巡る
お寺、食事処、カフェ、
ギョーラリ、宿 などなど



日本の
ジェラート
最前線

京都で映える
ほんなり
ファッショ

鍛え、育てる。
一生の「筋肉」

別冊付録
もう一度、
美容に恋する



Magazine Cloud
電子版でも読めます

ようこそ「美食ホテル」へ

神戸みなと温泉

蓮
〔兵庫〕

海、空、港を望む
ライブ割烹で、温泉と
旬の味覚を楽しむ

撮影 安河内聡 取材 文 大喜多明子



作りたてが楽しめる好評の、ビュッフェスタイルのライブ割烹「万蓮」。板前が目の前で揚げる熱々は、何よりのご馳走。天ぷらや寿司は好みのネタを注文することもできる。

「1千万ドルの夜景」を、部屋から
間近に、そして独り占めする喜び

展望半露天温泉付き100平米のハーバースイートのリビングルームから夜景を眺める。ホテル正面は、「神戸ポートタワー」や「神戸海洋博物館」など、ロマンチックな景色が広がる。



オーシャンスイート、ハーバースイート利用客に限り、客室での食事も可能。夏のおすまめは、鰻しゃぶ、塩焼き、押し寿司、落としなど鰻尽くしのコース。鰻の出汁が絶品。



海と空、水面の船。雄大な眺望を前にお湯を堪能する宿泊客専用の最上階「展望大浴場」。抜群の開放感をぜひ体感したい。ジャグジーバスの向こうは、天然温泉露天風呂。

神戸みなと温泉蓮

神戸港を背景に
温泉と、美食で
綺麗になる

板前が手掛ける料理と、多彩なメニューがステイ中の楽しみ

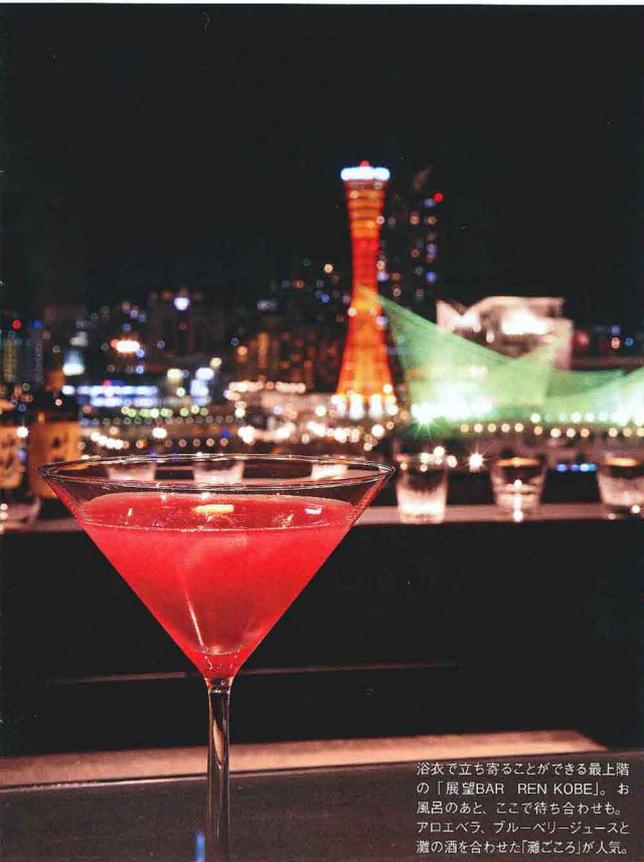
港のダイナミックな景色を眺めながら、天然温泉に浸かり、心身の緊張を解きほぐしたあとは、作りたてにこだわった美味を思う存分楽しむ。2015年に開業した「神戸みなと温泉蓮」は、三宮からシャトルバスでわずか5分、都市にありながら温泉リゾートの醍醐味を味わえる、モダンスタイルの温泉旅館です。

地下1150メートルから湧き出る温泉は、美肌や温泉療養にも向く泉質の高さを誇り、医師との提携、ジムやプールなどの施設が整っていることから、健康増進施設として京阪神では初となる、厚生労働省からの認定も受けています。

ホテルのビュッフェ料理の概念を変えたのが、「ライブ割烹 万蓮」と命名されたレストラン。多くの料理



大阪北新地「かが万」などの料亭で腕を磨いた島武行総料理長（左から4人目）を中心に、経験と技をもつ料理人たちが丹念な仕事でゲストを迎える。



浴衣で立ち寄ることができる最上階の「展望BAR REN KOBE」。お風呂のあと、ここで待ち合わせも。アロエベラ、ブルーベリージュースと灘の酒を合わせた「灘ごころ」が人気。



最新の昇温設備を備えた屋外プールは一年中オープン。お気に入りの本を読んだり、小松葉やマンゴーなどのヘルシードリンクを飲んだり、リラックスタイムを。ナイトプールも大人気。



7種の岩盤浴と1種の溶岩浴でデトックスできる「八蓮花」（利用料1,000円）。溶岩浴は特に人気。



静かにゲストを迎えるホテルフロント。ゲストが安心できる距離感ほ、まさにホテルと旅館の「ええとことり」。

海軍操練所があった地に敬意を込め、東屋は「望海亭 海舟」と命名。花札にちなんだ植物が庭園を彩る。





神戸みなと温泉 蓮

兵庫県神戸市中央区新港町1-1
☎078-381-7000
シーサイドデラックス 20,000円～
(一泊2食付き・2名1室の1名料金、税・サ込)
全90室 IN15時 OUT11時
*P275の写真はハーバースイート
*宿泊は小学生未満利用不可
*日帰り温泉は中学生未満利用不可

「万蓮」には、瀬戸内の魚介をはじめ、地元の素材を使った日本料理と、ローストビーフなど洋のメニューが約70種類並ぶ。スイーツも本格派。



人が、オープンキッチンの方こうで技を振るう様子は、まさに板前割烹そのもの。オーダー後、目の前で仕上げられる天ぷらやローストビーフなど、そしてその調理の進み具合を楽しいのうに見届けるゲストたち。「食べたものを、食べたいだけ」という「食」の原点がここにはあります。食事のあとはバーで夜景を見ながらグラスを傾けたり、客室で源泉かけ流しのプライベートスパを楽しんで。さらに漢方薬膳粥や、姉妹施設の「ホテルラ・スイート神戸ハーバランド」直営のベーカリーで焼き上げられた人気のパンなど、翌日の朝食も健康と美食が満載です。



上質な鯛や蛸の産地として名高い明石産の鯛を使ったお造りと、蛸のぬた和え。奥は、テーブルで温めていただく、淡路産玉ねぎたっぷりのもち豚鍋。ライブ割烹「万蓮」の品々。



ハーバースイートの客室内にある展望半露天風呂は、地下1150メートルからくみ上げた源泉を使用したかけ流し風呂。循環ろ過を行っていないため、海の恵みがストレートに届く。

効能書きを見ながら、好みに合わせて8種類の漢方の薬味をお粥に混ぜていただく。ほっとする優しい味。



中国風の薬膳粥で 体の中から健やかに

朝食ビュッフェには、クコの実や百合根、しそ、くらげ、蓮の実、生姜など、体を優しく日覚めさせる8種の薬味を加えた漢方薬膳粥が登場。鶏ガラスープを加えて炊き上げたお粥はヘルシーで栄養豊富。同じものが健康増進エリアの御食事処「水蓮」でも出されます。



生地にレモンの皮のコンフィを混ぜ込んだ「ル・パン神戸北野」オリジナルのレモンケーキ。5個入り1,350円。

温泉のお土産は 神戸発のレモンケーキ

お土産を買って帰るなら、姉妹ホテル「ホテルラ・スイート神戸ハーバランド」直営のスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」特製の「瀬戸内レモンケーキ」を。瀬戸内産レモンの皮のコンフィを贅沢に加えたふわふわのお菓子は、まろやかな酸味が好評です。