

家庭画報

7

July 2017
KATEGAHO

極上ホテル

を愉しむ

総力特集 最高のおもてなしで優雅な夏を

第一章

インターナショナルブランド、日本での魅力を紐解く

ラグジュアリーホテルの真髄

第二章

海、山、森……自然とともに

アジアのリゾートホテル、くつろぎの旅へ

第三章

日本の夏を素敵に過ごす

美食のホテルを訪ねて

特別編

TWILIGHT EXPRESS 瑞風「いよいよ運行開始！」

走る「極上ホテル」で美しい西日本を巡る

マニユエル・ルグリ
バレエはわが運命
夏の「優雅」ワンピース
「ゆるやかな糖質制限食」で10歳若返る
〈アーティスト・インタビュー〉
高橋大輔～再び挑戦する熱情の舞台

綴じ込み付録

〈大好評企画〉2017年下半期
開運・招福術

- ◎村山幸徳の社会運勢学
- ◎琉球ユタ・はるさんが案内する
琉球開運への旅
- ◎ステラ薫子の「王妃」占い

60th
Anniversary
2017
KATEGAHO



生産量日本一の酒処・神戸界限。「鯉小袖寿司」には、甘みのある大吟醸がおすすめ。

夏に咲く白い花々 鯉で兵庫の旬を愛でる
神戸みなと温泉 蓮「兵庫・神戸」

開港一五〇年に沸く歴史ある神戸港を見守るように建つ「神戸みなと温泉 蓮」は、一昨年の開業以来、広く注目を集める話題のホテルです。全室テラス付きオーシャンビューの贅沢に加え、充実の温泉施設、抜群の眺望、三宮からも車で五分というアクセスも魅力。そしてやはり一番は兵庫・神戸ならではの「食」が楽しめることでしょう。「蓮」三階にある「御食事処 ライブ割烹 万蓮」は、地元旬の食材にこだわったメニューで評判ですが、この夏、ついに「鯉コース」がお目見え。兵庫の夏を象徴する淡路の鯉を、個室でゆつくりといただくことができます。白い花が開いたような「鯉ちり」やパリッと皮目も香ばしい「焼き鯉」……。 「蓮」のためだけに用意された灘の蔵元直送、限定流通の日本酒が、鯉料理の繊細な味わいを引き立てます。そして、コースは「鯉すき鍋」でクライマックスに。 たつぷりの淡路産の玉ねぎを割りしただけに入れて甘みを出したら、鯉をさつとぐぐらせて。肉厚な鯉のうまみが、口の中でぐんと膨らみます。気がつけば、窓の外は暮れて、ゴージャスな夜景が目の前に。これぞ神戸の夏の醍醐味です。



上・高級料亭にて30年以上腕を磨いた鳥 武行総料理長。左ページ・お造りは、さっと火を通して酒氷でしめた「鯉ちり」。「鯉すき鍋」には、黄ならや三つ葉、淡路産玉ねぎや播州のそうめんも欠かせません。



神戸港の第一突堤にある天然温泉リゾート。港の新しいランドマークです。

Menu

特別鯉鍋コース

- 先付 季節の小鉢二点盛り
- 御造り 鯉ちり 梅肉
- 御凌ぎ 鯉小袖寿司、鯉にぎり寿司
- 強肴 鯉塩焼き
- 鍋 鯉すき鍋
- 食事 雑炊
- 水菓子 季節のフルーツ





源泉かけ流しの温泉を 自室で楽しむ贅沢

——神戸みなと温泉蓮

「蓮」自慢のスイートルームは、どこからでも神戸の海や街が望めます。ベッドルームで目覚めたときも、リビングルームや和室でくつろいでいるときも、美しい神戸の海が目の前に広がります。そして、スイートルームだけに併設されている、源泉かけ流しの半露天風呂に身を沈めれば、まるで海と空に包まれるかのよう。地下一一五〇尺から湧き出る天然温泉は、美肌の湯、美人の湯ともいわれているのだとか。海からの風を感じながら、気分のままに温泉につかれる贅

沢に思わず時間を忘れてしまいそうです。温泉から上がったなら、最上階の展望バーへ足を運んでみてはいかがでしょう。薄暮から夕景、そして夜へと、ドラマティックに移りゆく街の表情。灘五郷の日本酒を使ったオリジナルカクテルが、日本三大夜景に華を添えます。海の景色も山に抱かれた街の姿も、宝石のように輝く夜のパノラマも、地元の美味も。余すところなく楽しめるこのホテルには、この街の魅力がぎゅっと凝縮されているようです。



