

広告料を受け取らない「宿大賞」第二弾！—— 美味しい宿大賞

自

2009. 11 隔月刊  
定価680円

旅

人

保存版大特集

お読み、買ってね

あの宿

# 覆面取材

これだけは知っておきたい！  
旅館&日本料理のマナー

化学調味料 & 既製品  
使用・不使用徹底調査

本当は赤字価格  
受け取らない本当のランディング！  
総投票数  
**5136**票



徳山鮓  
天然うなぎの白焼き



郷土料理の宿 さんなんみ  
鮓のひねずし

# 美味しい宿 大賞



知穂軒  
塩おむすび



オーベルジュ フェリス  
野菜のパレット仕立て



百姓屋敷わら  
野菜の重ね蒸し焼き



石葉  
進肴



比良山荘  
月鍋 すき焼き仕立て



あさば  
青竹 盛肴



旅館 福元屋  
手作り刺身こんにゃく



美人の湯 溪山荘  
イトウのカルパッショ



奥壱岐の千年湯 平山旅館  
おこぜの薄引き、シラスとサザエ



野草一味庵 美山荘  
八寸



湯宿 さか本  
アマダイ白味噌漬けの焼物



亀の井別荘  
秋の酒肴いろいろ

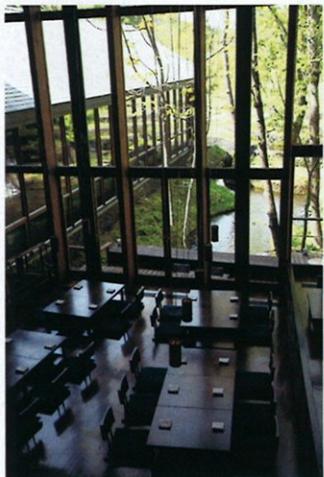


星のや 軽井沢  
ホワイトアスパラガスの酢味噌和え



由布院 玉の湯  
豊のしゃも鍋

## 地元食材を活かした 美食の宿。



右は『望洋楼』。冬場は、  
越前ガニがメイン。左は『星  
のや』の、宿泊者専用の日  
本料理店『嘉助』。



江崎美恵子

えざきみえこ ● 辻学園日本調理師専門学校卒業。料理研究家、日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー。芦屋でシガーデコレーションケーキの店と教室『江崎サロン・プレステージ』、料理教室『ブルミエキッチン&スタジオ』主宰。

特に私が気に入っている宿『望洋楼』は、私の住んでいる関西から比較的近いので、寒い時期は車で行ったり、気候のよい時は大阪駅から「サンダーバード」に乗つて福井まで行つたりします。夕方宿に着くとすぐに、ロビーで飲み物のサービスをしてくれます。西に向かつたカウンターに座つて大きな窓越しに見る、まつ赤な夕日が日本海に沈む場面には圧倒させられます。ゆつくり日が落ちるのを楽しんだ後はお部屋に。目の前が日本海、その先には海にそそり立つ断崖絶壁で有名な東尋坊があり、絶景です。

各部屋に露天風呂がついていて、まるで海の中にいるような錯覚さえ覚えながら、ゆつくり温泉につかる幸せ。身も心もほぐれ、思わずため息がもれます。

お風呂から上がり、浴衣に着替え、お部屋で頂くお料理の美味しいこと。越前ガニの時期ですと、とれたての甘い甘いカニの身でお腹がいっぱいになります。カニの時期でなくとも、甘海老、あわび、さざえ、ウニなども美味。海の幸ばかりではなく若狭牛も有名です。それらの素材や野菜などで作られる洗練された京風懐石を、地元の酒造の日本酒でゆつくり頂く至福の時。11月に入りカニ漁の解禁が近づくと、行きたくなります。

志摩観光ホテルの敷地内に、平成20年10月に新しく出来た『ベイスイート』は、シンプルモダンで素敵なお部屋。この充実したスパでリラックスした後、

特に私が気に入っている宿『望洋楼』は、私の住んでいる関西から比較的近いので、寒い時期は車で行つたり、気候のよい時は大阪駅から「サンダーバード」に乗つて福井まで行つたりします。夕方宿に着くとすぐに、ロビーで飲み物のサービスをしてくれます。西に向かつたカウンターに座つて大きな窓越しに見る、まつ赤な夕日が日本海に沈む場面には圧倒させられます。ゆつくり日が落ちるのを楽しんだ後はお部屋に。目の前が日本海、その先には海にそそり立つ断崖絶壁で有名な東尋坊があり、絶景です。

各部屋に露天風呂がついていて、まるで海の中にいるような錯覚さえ覚えながら、ゆつくり温泉につかる幸せ。身も心もほぐれ、思わずため息がもれます。

お風呂から上がり、浴衣に着替え、お部屋で頂くお料理の美味しいこと。越前ガニの時期ですと、とれたての甘い甘いカニの身でお腹がいっぱいになります。カニの時期でなくとも、甘海老、あわび、さざえ、ウニなども美味。海の幸ばかりではなく若狭牛も有名です。それらの素材や野菜などで作られる洗練された京風懐石を、地元の酒造の日本酒でゆつくり頂く至福の時。11月に入りカニ漁の解禁が近づくと、行きたくなります。

志摩観光ホテルの敷地内に、平成20年10月に新しく出来た『ベイスイート』は、シンプルモダンで素敵なお部屋。この充実したスパでリラックスした後、

くアワビ、伊勢海老などの海の料理が楽しみ。ここも関西からあまり遠くないのでも、気軽に車で行くことが出来、帰りにはよく伊勢神宮のお参りをします。

和倉温泉にある『加賀屋』は、おかみさんと親しいこともあります。食事はお部屋だけでなく館内を少し歩いたところにある個室でも頂けます。静かで落ち着き、何よりキッキンに近いので、熱いものは熱いうちに、冷たいものは冷たいままで頂けるのが、嬉しいです。

このところ毎年のように行く軽井沢の、星野温泉にある『星のや』。広い敷地に点在する部屋から庭づたいに歩いて行く別棟に、日本料理『嘉助』があります。モダンな和風インテリアのレストラン。信州の食材を使いこなしたとても洗練された日本料理を、しゃれた器に盛り付け、目も舌も楽しませてくれます。食器もとても素敵なものがありました。

神戸に平成20年11月にオープンした全室スイートタイプの『ラ・スイート』は、すべての部屋に、神戸港を一望出来るテラスが付いていて、私のお気に入りのホテルのひとつ。レストラン『ル・クール神戸』は、神戸牛や明石鯛の料理を頂けて、ワインも充実していて、泊まらずにお食事だけに行くこともあります。

フランス料理の老舗『ラ・メール』で頂

(えざきみえこ)

宿名(エリア)	料理について							その他	推薦コメント
	素材	性 獨 創	郷 土 味	美 酒	器	風 呂	接 客		
加賀屋 137-046 [石川県・和倉温泉]	◎	○	-	○	○	○	○	○	海を眺める雪月花のお部屋が最高。少し離れた食事室(個室)でゆっくり、海の幸、加賀野菜を楽しめる。
三国温泉料理旅館 望洋楼 137-052 [福井県・三国温泉]	◎	○	-	○	○	○	○	-	いつでも幾度でも行きたい『望洋楼』。特に越前ガニの時期は素晴らしい。予約が取りにくくなるので早めに計画を。
星のや 軽井沢 138-060 [長野県・星野温泉]	○	○	-	○	◎	○	○	○	広い敷地に点在するお部屋、庭を歩いて行くレストランはモダン和風調。しゃれた器に信州の素材を使った料理。
志摩観光ホテル ベイスイート 140-082 [三重県・志摩市]	◎	○	-	○	○	○	○	○	平成20年10月にオープン。伊勢湾で獲れる黒鮑や伊勢海老を使ったフランス料理が有名。
ホテルラ・スイート 神戸ハーバーランド 142-095 [兵庫県・神戸市]	○	○	-	○	○	○	○	○	地元神戸に平成20年秋に出来た、全室スイートのホテル。レストラン『ル・クール神戸』のフランス料理とワインがベストマッチ。