

# Go to the Auberge

FOCUS

美食と極上ステイを満喫できる  
憧れのオーベルジュへ行こう!

宿泊施設付きのレストラン、オーベルジュが最近アツい! 自然豊かな観光地や高原の別荘地などにあり、その土地独自の食材を使った料理を提供するスタイルで、これからの新緑の季節にぴったり。緑に囲まれて、優雅な料理を堪能してみたいは!?

Edit & Text : Yuki Koikeda



全面ガラス張りのメインダイニング「ル・ベイヤージュ」からは琵琶湖が一望できる。



ディナーは、田崎真也がプロデュースする「キューヴェー・タサキ・ディナー」と、季節の食材堪能コース「シングルチャー・ディナー」の2コースから選べる。



無料で楽しむことができるプライベートプール。湖と山に囲まれた最高のロケーションが楽しめる。



80㎡の広さを誇るラグジュアリースイートは、天井が高く洗練されたシンプルモダンなデザインが特徴。



ホテルが位置する奥琵琶湖は、自然豊かな風景と歴史文化に触れることができる景勝地として人気のエリア。

## L'Hotel du Lac

ロテル・デュ・ラク (滋賀県)

湖畔の隠れ家ホテルで  
上質なリゾートライフを満喫

美しい自然が残る奥琵琶湖湖畔に佇む、13室の隠れ家オーベルジュ。世界的に名高いソムリエとして知られる田崎真也がプロデュースしたことも知られる。厳選した北近江の幸と世界の食材を融合させた食を提供し、静かに優雅な時間を過ごすホテルとして注目されている。約4万坪の広大な敷地内には洗練を極めた7つの客室と大自然に佇むヴィラが6棟。まるで自分の別荘で過ごしているような、ゆったりとしたプライベート感を味わうことができる。ダイニングでは、滋賀県の旬の食材と自家農園で採れた新鮮な野菜を使用し、こだわりの料理を楽しむことができる。また、田崎氏がセレクトしたワインやお酒も楽しむことができる。

**DATA**  
滋賀県長浜市西浅井町大浦2064 TEL.0749-89-1888  
www.lhotel-du-lac.com

## TOBE AUBERGE RESORT

トベ オーベルジュ リゾート (愛媛県)

瀬戸内の気候風土を存分に味わえる  
癒しの極上リゾート

松山市内から車で15分程度の距離に位置する陶芸の里として知られる砥部町に建つホテル。広大な湖と緑豊かな山々に囲まれ、四季折々の自然を楽しみながら、静寂の中で癒しの空間を堪能できる。ヴィラ2棟、スイート2室、スタンダード6室の計10室の洗練された客室には、器や小物・照明にいたるまで、地元アーティストの手のぬくもりを込めた砥部焼の作品が出迎える。また料理は、地産地消にとことんこだわった、フレンチながら和のテイストも入った体にやさしい「滋味」をコンセプトとしたシェフおまかせの品々を提供。スタイルにこだわらない、オリジナルの絶品料理を味わいたい。

**DATA**  
愛媛県伊予郡砥部町宮内1622-7 TEL.089-960-7501  
www.tobe-resort.com



ホテルが位置する奥琵琶湖は、自然豊かな風景と歴史文化に触れることができる景勝地として人気のエリア。



80㎡の広さを誇るラグジュアリースイートは、天井が高く洗練されたシンプルモダンなデザインが特徴。



80㎡の広さを誇るラグジュアリースイートは、天井が高く洗練されたシンプルモダンなデザインが特徴。



80㎡の広さを誇るラグジュアリースイートは、天井が高く洗練されたシンプルモダンなデザインが特徴。



## LA BELLE EQUIPE

ベルエキップ (静岡県)

緑と海に囲まれた自然の恵みを  
感じながら過ごすゆとりの空間

伊豆の国立公園内の高級別荘地にある、敷地約800坪に客室数わずか4室という贅沢な宿。ヤマモモやモミの木など、40種を超える植物など自然の残る静かな環境で滞在と食事をゆっくり楽しめる。愛犬家でもあるフレンチのオーナーシェフ・宮越紀充氏がオープンし、犬と一緒に泊まることもできる。ディナーは気分と季節でメニューを更新する本格派フレンチのフルコース。食材は相模湾の地魚と伊豆高原の野菜を中心に選び、素材との組み合わせで最大限の美味しさを引き出してくれる。

**DATA**  
静岡県伊東市池614-153  
TEL.0557-55-3118  
www.dogauberge.com

モトーンのインテリアで統一された内観がシックな印象のダイニングルーム。



ディナーメニューの1品、地魚のオープン焼きマヨラムバターソース ベルモト仕上げ。



地元の名物、伊豆牛フィレ肉とフォアラのソテーデュアラースベリグー。

モミの木を配したドッグランと日本庭園を合体させたドッグガーデンを完備している。



ロイヤルスイートルームでは、星空を見上げながらジャグジーが楽しめるなんて贅沢。



## FRATELLO DI MIKUNI

フラテッロ・ディ・ミクニ (北海道)

北海道の大自然を感じながら  
名シェフの料理を堪能

バリ島の北東部、喧騒から離れ、木々に囲まれた静かな佇まいのスパビレッジ テンボク バリ内にあるデスティネーションスパ。伝統的ヒーラーから伝授されたマッサージや、薬草レシピを使ったトリートメントなど、すべてバリ島内で調達したナチュラルなものを使用し、心身をリラックスさせてくれる。

**DATA** 北海道十勝郡上川町菊水旭ヶ丘  
TEL.01658-2-3921 fratello-di-mikuni.com



宿泊用ヴィラの内装も旭川家具で統一、シンプルでモダンな空間を演出している。



レストランのインテリアは、世界でも一級品と言われる地元の木材を使用した旭川家具の製品をコーディネート。



左 季節の花が目にも鮮やかな、増毛産甘海老のカルパッチョ ガーデンスタイル。右 芳醇な甘みとコクが口広がる、フォアラのボワレ 上川大根のキャメラゼ。

晴れた日の夜は満点の星空と清々しい目覚めが約束されている。



エグゼクティブシェフの武井智春氏が届出す地産地消をテーマにしたオリジナルのコース料理は、味はもちろん、目でも楽しめる盛り付けの美しさが魅力。



全室、樹の暖かみから生まれたシックで上質なインテリアに囲まれて世界自然遺産の眺望が堪能できる。



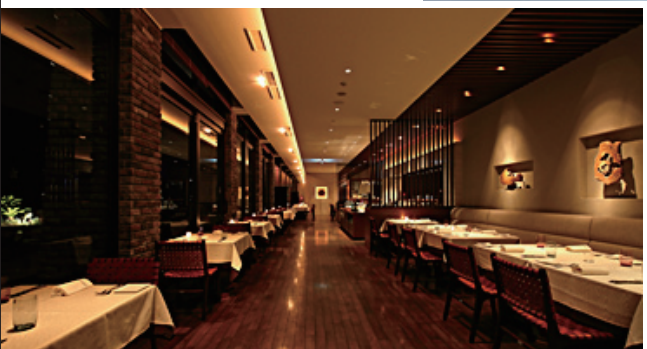
## Sankara hotel & spa Yakushima

サンカラ ホテル&スパ 屋久島 (鹿児島)

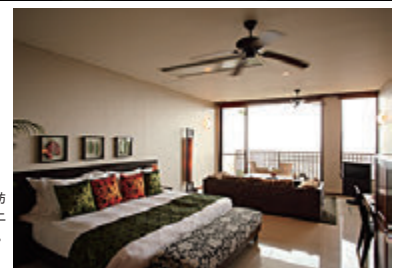
世界遺産「屋久島」との  
共生を目指した新しいホテル

サンスクリット語で「天からの恵み」を意味する「サンカラ」と付けられたオーベルジュ。屋久島の自然が溢り上げてきた神秘的なロケーションの中、フランス料理を堪能できるレストランとスイートとヴィラタイプの客室29室で構成。レストランは2店舗あり、カジュアルに使える「アヤナ」と、本格的なフレンチフルコースが味わえる「オーカス」があり、それぞれ楽しめる。スパ「アリアハーブアソシエーション」では、100%オーガニックハーブを使用したトリートメントに心身共に癒される。

**DATA** 鹿児島県熊毛郡屋久島町麦生字萩野上553  
TEL.0800-800-6007 www.sankarahotel-spa.com



レストラン「アヤナ」では、九州地方の料理を絶妙に取り入れ、フレンドリーで仕上げた料理を提供。



海外のリゾートシーンを彷彿とさせる、サンカラジュニアスイートのベッドルーム。