



SOW EXPERIENCE AUBERGE TICKET
SOW EXPERIENCE INC.

ソウ・エクスペリエンス
オーベルジュチケット

SOW EXPERIENCE AUBERGE TICKET



泊まれるレストラン、オーベルジュへようこそ。



ここは、静かな時間が流れる場所。



シェフには、この土地で料理を作りたい理由があります。



土地の恵み。



十分に堪能して、今日はこのまま泊まっていきましょう。

はじめに

これからオーベルジュへの旅が始まります。オーベルジュは、泊まれるレストランといわれます。そう、旅の目的は美食です。

日本における先駆者「オーベルジュ オー・ミラドー」のオーナーシェフ・勝又登氏は、オーベルジュの味を「究極のおいしさ」と表現します。都市のレストランでは実現しない、料理人と生産者、食材の関係が成立しているからです。

オーベルジュは自然豊かな、食材の宝庫である土地に店を構えています。料理人は足を使い、農家や猟師、漁師を巡ります。メニューありきではなく、そのとき最もおいしい地場の食材を使って腕をふるう。これがオーベルジュの料理なのです。

そして食事の余韻をそのままにくつろぐゆったりとした時間は格別です。森の静寂、美しい景色、高原の爽やかな風——。都会を離れ、少しクルマを走らせて、あるいは電車で揺られて味わう、特別な料理と時間。選りすぐりの店から、気になる一軒を探して出掛けてください。

目次

1. マッカリーナ（北海道・真狩）	18
2. ザ・ヴィンテージビュー（栃木・那須）	24
3. オーベルジュ オー・ミラドー（神奈川・箱根）	30
4. オーベルジュ テラ（長野・蓼科）	36
5. オーベルジュ エスポワール（長野・蓼科）	42
6. 白馬リゾートホテル ラネージュ東館（長野・白馬）	48
7. オーベルジュ ル・タン（静岡・伊東）.....	54
8. 浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン（静岡・浜名湖）	60
9. オーベルジュ メソン（滋賀・琵琶湖）.....	66
10. オーベルジュ ナカザワ（京都・丹波）	72
11. オーベルジュ サウステラス（和歌山・白浜）	78
12. オーベルジュあかだま（長崎・五島灘）.....	84
13. オーベルジュ ア・マ・ファソン（大分・玖珠）	90
使い方	96
よくある質問	97
お問い合わせ	98



1

真狩

マッカーリーナ

AUBERGE 01: MACCARINA, MAKKARI, HOKKAIDO

雄大な自然が作り出す、料理人にとっての「夢の場所」

羊蹄山の麓にひっそりと建つオーベルジュ、マッカーリーナ。食の宝庫である^{まっかり}真狩村を中心とした北海道の自然が生み出す海の幸・山の幸。素朴ながらも温かみのある四季折々の食材を使ったフレンチを提供しています。シェフがそのときに一番おいしいと考える方法でいただける、食を楽しむ者にとって贅沢な時間を過ごせるオーベルジュです。



北海道の雄大な自然を目の前にして食事を楽しむ

1 真狩 マッカリーナ

冬はスキー客でにぎわうニセコエリア。中心地からクルマで30分ほど走ると、あたりは見渡す限り畑が広がり建物はほとんどない。ここは、羊蹄山の麓にある人口約2,000人の真狩村。シェフ中道博氏が料理人にとっての「夢の場所」として築いたマッカリーナがある。

雄大な土地と気候、そして羊蹄山からの湧き水によって生み出される四季折々の食材。シェフにとって、これらの食材を用いて精一杯表現できる場所こそが「夢の場所」であり、1997年にオーベルジュという形で完成した。

このオーベルジュの建設は「レストラン・マッカリーナプロジェクト」と呼ばれ、発起人の中道氏を中心に、その思いに共感したグラフィックデザイナーの故・田中一光氏、建築家の内藤廣氏、そして真狩村の人々の思いが込められている。

料理は、シェフの菅谷伸一氏が中道氏の思いを受け継

AUBERGE 01: MACCARINA, MAKKARI, HOKKAIDO

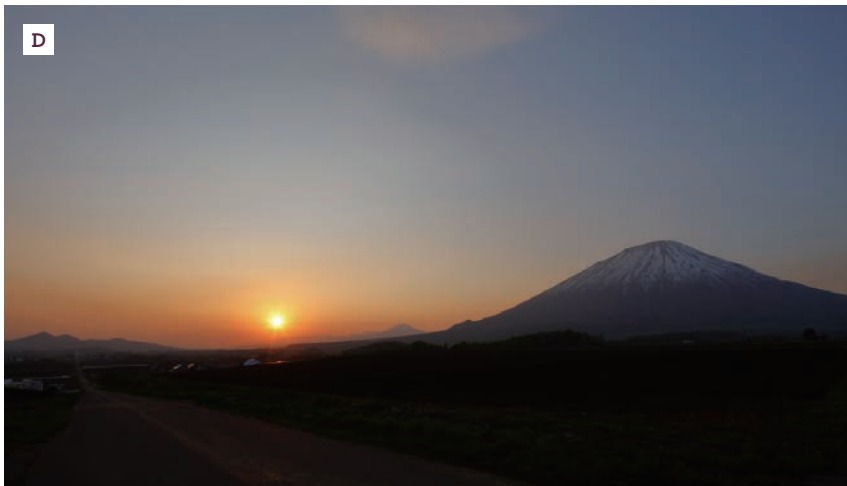
ぎ、「夢の場所」を表現した、北海道そして真狩村を好きになるフルコース。前菜からメインまで、毎日届けられる真狩村の野菜を豊富に使い、その食材に合わせて、その時シェフが最もおいしいと考える調理法でいただく。メインは肉料理または魚料理から選べ、魚料理は北海道の旬の海の幸を。肉料理は時期によってはジビエを。猟銃の資格を取り、休日には猟に出るといふ菅谷氏の獲った鹿や鴨がテーブルに並ぶこともある。付け合わせは、蒸したてのじゃがいもにバターを添えて。

広々としたダイニングルームでは、すべてのテーブルが窓際に置かれ、周囲を気にせず食事を楽しめる。会話を楽しむのもよし、後を振り返ると、ガラス越しのキッチンでシェフの菅谷氏やスタッフが動き回るのを眺めながら次の一皿を楽しみに待つのもいい。

食後は宿泊棟へ。モダンな作りながらも落ち着いた



A. 自家製のシャルキュトリの盛り合わせは季節の食材と一緒に
B. 日によって異なるメイン料理は、肉または魚のどちらかを選ぶ
C. 地元の野菜をふんだんに使用し、見た目も鮮やかに



光があたたかい雰囲気をかもし出す。サロンと呼ばれる共用のスペースには、ハーブティーや各種リキュールが並び、各々で飲物を作り楽しむ。飲物を片手に食事の余韻に浸り、眠りに入る優雅な時間だ。

翌朝の朝食も真狩村の美味から始まる。地元の契約牧場から届く牛乳に、採れたての野菜や自家製のシャルキュトリ。遠方からわざわざ買いに来る人もいるという人気のパン屋ブーランジュリー ジンの焼き立てクロワッサンや田舎パンには、コンフィチュールマサコの特製コンフィチュールをたっぷり塗って。

晴れた朝には羊蹄山が目の前に美しくそびえ立つ。北海道の雄大さを体に取り入れて、まるで自然の一部になったようだ。ああ、この場所に来てよかったという思いを胸に一日が始まる。

- D. 四季折々の羊蹄山をみあげるのも楽しみの一つ
- E. 宿泊者のみが入れるプライベートな共用スペース
- F. レストラン棟の入口を入るとモダンながらも木の温もりにあふれた空間

1 マッカリーナ 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

真狩村を中心とした、北海道各地の海の幸・山の幸を豊富に使用したフレンチ。自家農園で採れた野菜が皿を彩り、自家製のシャルキュトリにはそのときにとれたジビエを使うこともある。

ディナーのメニュー例

アンコウのルエル/カモ肉のコンフィ/タコ煮込み/ミートローフ/季節の野菜盛り合わせ/スープ/シャルキュトリ/鹿肉ローストまたは本日の魚料理 季節の野菜とじゃがいも/モンブラン/カフェ&小菓子

朝食のメニュー例

トマトジュース/牛乳/サラダ/白いんげんのトマト煮込み/ポテトサラダ/自家製ハム/クグロフ/パン盛り合わせ ジャム/コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～
チェック OUT 12:00
ご利用可能年齢 小学生以上
対象の客室 ツインルーム（約28㎡）
客室タイプ ツイン
タバコ 全館禁煙
※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 夏期・冬期は水曜日、春期・秋期は月～水曜日
除外日 土・日曜日、祝前日、夏期繁忙期（7～8月）、トップシーズン（ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始など）は利用不可。詳細はお問い合わせください
キャンセル規定 宿泊日の14日前までキャンセル可能
予約受付開始 時期によって異なります。詳細はお問い合わせください
ドレスコード 特になし

アクセス

住所 〒048-1615 北海道虻田郡真狩村字緑岡172-3
公共交通機関での行き方 JR 倶知安駅からタクシーで約30分、JR ニセコ駅からタクシーで約20分
クルマでの行き方 札幌から約100分
駐車場の台数 4台

予約電話番号

📞 0136-48-2100

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



2

那須

ザ・ヴィンテージビュー

AUBERGE 03: THE VINTAGE VIEW, NASU, TOCHIGI

那須高原で屈指の景色を臨む、「高原の指定席」

1926年に那須御用邸ができるなど、静養地として長い歴史を持つ那須高原。その高原を一望する場所に建てられたこのオーベルジュは「高原の指定席」とも呼ばれ、四季折々の雄大な自然とともに訪れる人たちを非日常の世界へ誘います。



オーベルジュから那須高原、那須の市街地を臨む

2 那須 ザ・ヴィンテージビュー

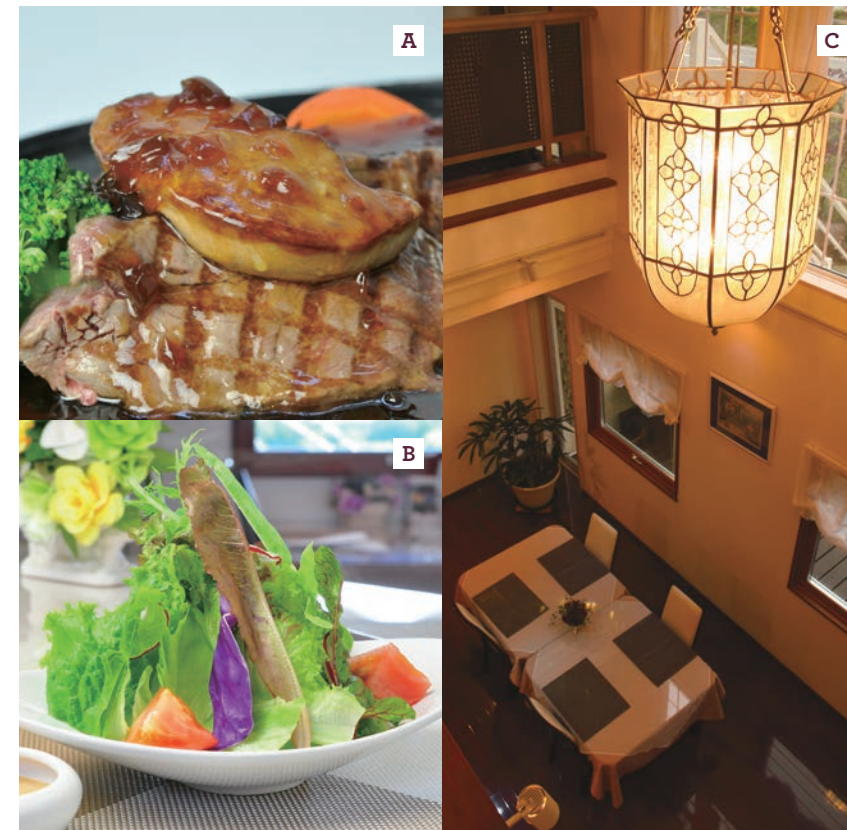
国道17号線を那須岳に向かって上る途中、脇道に入る。目的地の看板を見つけて建物を回り込むと、次の瞬間には、これまで来た山道からは想像もつかないひらけた空間に出た。見渡す限りの草原が、風に揺れている。その向こうには那須塩原駅や市街地がうっすらと見え、空の青へとつながる。「この景色をお客様に見せたい」という気持ち一つでオーナーシェフの山崎正一氏が土地を手に入れ、オープンさせたオーベルジュ、ザ・ヴィンテージビューに到着したのだ。

もともと那須で宿泊施設を営んでいた山崎氏。その立地は、林の中の涼しい場所だったそうだ。「もし次に宿をオープンさせるなら日当たりの良い場所で」というマダムの希望で、2002年に土地を探し始めた。高原リゾートとして名高い那須だが、木々に囲まれた土地が多く、高原を一望できる場所は意外と少ない。那

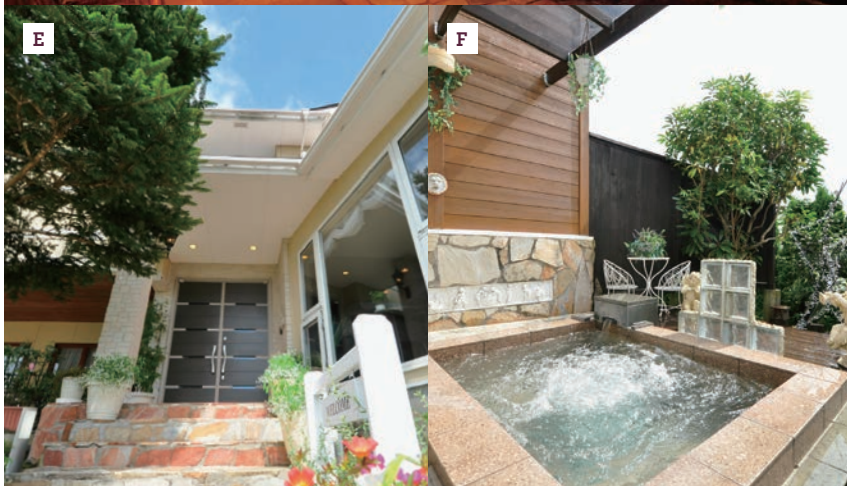
AUBERGE 03: THE VINTAGE VIEW, NASU, TOCHIGI

須で日当たりが良い場所という難題に应运ってくれたのが、今オーベルジュが建つ場所だった。山崎氏自身も惚れ込み、時間をかけて土地の所有者に情熱を伝え、2005年にオープンにこぎつけた。

館内の造りから、この景色を味わってほしいという思いが伝わってくる。ほとんどの客室は草原に面した窓があり、ゲストは滞在中に好きなだけこの景色を眺めることができる。晴れた朝には、草原から昇る朝日が見えるという。レストランにも窓際の席が用意されており、2つある貸切風呂も草原の間近。季節ごとの表情も楽しみの一つだ。冬には草原一面が真白い雪に覆われる。日当たりがよいため雪解けは早く、春には新緑が目映える。夏には蛍が見られることもあるので、テラスで夜風を感じながら光を探すのも一興だ。そして、高地にある那須では、毎年10月頃に木々が色づく。



A. オリジナルソースの牛フィレステーキ、フォアグラのせ
B. 高原野菜をたっぷり味わえるサラダ
C. 一部が吹き抜けになったレストランを、優しい灯りが包む



料理はオリジナルの創作フレンチ。20年間日本料理の世界で腕を磨いた山崎氏は、フレンチに転向した現在も和の食材や調理法を積極的に取り入れている。例えばベシャメルソースに鰹出汁で風味をつけたり、野菜の煮物を付け合わせに添えたり。中でも隠し味に酢と醤油を使ったステーキソースは名物。フレンチは重たく感じるという人にも受け入れられやすいよう、工夫を重ねたという。「せっかく那須に来たのなら那須のものを味わってほしい」と語る山崎氏。食材は高原野菜や那須牛をはじめ、できる限り地場のものでそろえている。

静養地として長い歴史を持つ那須という土地の恵みを、目と舌で味わうことができるオーベルジュ。滞在中は外出を控え、ここにしかない景色を眺めて過ごしたい。雄大な山々の姿や風の流れ、揺れる草原を眺めているうちに、自然のエネルギーを感じることができるだろう。

D. 夜にはテラスに外灯がともる

E. 春にはテラスに植えられた花々が迎えてくれる

F. 貸切露天風呂。こちらは洋風。もう1つは和風の造りになっている

2 ザ・ヴィンテージビュー 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

オーナーシェフの山崎正一氏によるオリジナルコース。スペシャルティはフォアグラをのせた和牛フィレのステーキ。ソースなどに和の調味料が取り入れられていることもあり、洋食よりも和食が好きという方にも受け入れられやすい味。

ディナーのメニュー例

季節の高原生野菜サラダ／自家製合鴨のオードブル／ムール貝 ガーリックオープン焼き／季節のお魚 ホワイトソース野菜添え／和牛のフィレステーキ フォアグラのせ バルサミコンソースとともに／オリジナルデザート／コーヒーまたは紅茶／シェフおすすめハーフワイン（赤）、カクテルまたはソフトドリンク1杯付き

朝食のメニュー例

シェフおすすめ生野菜プレート／フルーツまたは野菜ジュース／ヨーグルト／焼き立てパン／オリジナルスープ／コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります

※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 16:00～

チェック OUT 10:00

ご利用可能年齢 年齢制限なし

対象の客室 ロイヤルスイートと洋室（ツイン）またはクイーンスイート（ダブル）※ツインはテラス込み約59㎡、ダブルはテラス込み約43㎡（空室状況によるため指定不可）

客室タイプ ツインまたはダブル

タバコ 分煙（室内は禁煙。館内に喫煙所あり）

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休

除外日 土曜日、祝前日は追加料金がかかります（1人あたり税抜2,000円）年末年始、ゴールデンウィーク、お盆、シルバーウィークなどのハイシーズンは追加料金がかかります（1人あたり税抜4,000円～）宿指定の特定期日は追加料金がかかります（1人あたり税抜3,000円～）詳細はお問い合わせください

キャンセル規定 宿泊日の14日前までキャンセル可能

予約受付開始 半年前から予約可能

ドレスコード 特になし

アクセス

住所 〒325-0303 栃木県那須郡那須町大字高久乙3627-4

公共交通機関での行き方 JR黒磯駅または那須塩原駅から：那須温泉行きバス「下守子」下車徒歩約20分

クルマでの行き方 那須I.C.から約20分

駐車場の台数 12台

予約電話番号

📞 0287-78-7878

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



3

箱根

オーベルジュ オー・ミラドー

AUBERGE 04: AUBERGE AU MIRADOR, HAKONE, KANAGAWA

箱根の地で親しまれる、オーベルジュの先駆け

1986年にオーナーシェフ勝又登氏がオープンした日本のパイオニア的存在のオーベルジュ。都内からクルマでふらっと向かえる近さにある箱根は、慌ただしい日常から逃れるのに絶好の場所。それと同時に、山の幸、海の幸に出合える食の宝庫でもあります。箱根の地に根付いて30余年、この地元のおいしさを勝又氏の創り出すフランス料理を通して多くの人に伝えていきます。



オーナーシェフ勝又登氏の一皿は箱根の魅力を存分に楽しめる

3 箱根 オーベルジュ オー・ミラドー

箱根の芦ノ湖を望む高台にある、オーベルジュオー・ミラドー。同店を語るには、オーナーシェフであり、日本オーベルジュ協会の理事長でもある勝又登氏の存在が欠かせない。

勝又氏は1969年に渡欧し、パリやニースなどで修行。その頃にカジュアルなフレンチスタイルのビストロに出合ったことをきっかけに、帰国後「ビストロ・ド・ラ・シテ」を西麻布にオープン。当時、日本にはほとんどなかったビストロはたちまち人気店となった。その後、次々と都内に店をオープンし、10軒以上もの店を持つときの人に。そんな彼がこれらの人気店をすべて手放してでも作りたかったのが、渡欧時から思い描いていた、このオー・ミラドーだ。

箱根ロープウェイ桃源台駅から20分ほど歩くとオー・ミラドーの白い重厚な門が見える。門を入ると

AUBERGE 04: AUBERGE AU MIRADOR, HAKONE, KANAGAWA

フランスのシャトーを思わせる庭。建物の鮮やかな白と芝生や背後に広がる自然の緑のコントラストが美しい。右手には、オープン当初から変わらずある本館、中央にはパヴィヨン・ミラドー、その隣には最も新しいコロニアル・ミラドーが建つ。

本館の扉を開けると、35年の歴史が作り出す温かみのある空間。木製の階段や栗色のレセプションデスク。一つひとつが丁寧に使い込まれ、手入れされてきたことが分かる風合いだ。

夕食は本館にて。海、山、川、湖沼に恵まれた箱根の食材が、近くの契約農家や生産者から集まる。「旬の野菜を朝に収穫し、その日に調理するのが一番の美味」と勝又氏が語るように、当日仕入れた食材をベストな調理法で仕上げる。真っ白なテーブルクロスの上に運ばれてくる一皿一皿は、まるでキャンパスの中の



- A. 仕入れた食材に合わせてその日のメニューが決まる
- B. 農園で採れた野菜が豊富な朝食
- C. 白を基調とした本館のダイニングは飾られているアートを見るのも楽しい



絵のよう。ハッと目を見張る芸術的な見た目と、素材そのものの味を活かした勝又氏のフレンチは、長年のリピーターが多いのも納得の味だ。

夕食を存分に楽しんだ後に泊まる客室には、ゆっくりと過ごしてほしいという思いから、テレビや時計がない。1997年にできたパヴィオン・ミラドールの客室は壁やカーテンに花柄を用いていて華やか。一方で、2004年にできたバリ島をテーマにしたコロニアル・ミラドールは落ち着いた空間で、客室内では靴を脱ぐスタイル。

土地柄、元箱根温泉を源泉とした温泉も併設されているので、ゆっくりと浸かって旅の疲れを癒やすのもいい。

朝食はコロニアル・ミラドールにて。シックにまとめられたレストランはリラックスできる空間だ。ゆったりと座れる椅子で、野菜を豊富に使ったスープや、自家製のヨーグルトなどをいただく。優雅な一日の始まりだ。

D. 芦ノ湖を散策するのも楽しい

E. コロニアル・ミラドールの客室は靴を脱いでくつろげるタイプ

F. 花柄で明るく華やかなパヴィオン・ミラドールの客室

3 オーベルジュ オー・ミラドール 1泊コース (1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き)

お料理

箱根近隣の海の幸・山の幸をふんだんに使ったお任せメニュー。オーナーシェフの勝又登氏によって伝統的なフレンチと和の食材を融合し、見た目も味も新しい一皿に仕上がっている。

ディナーのメニュー例

農園野菜のフリットとブランタード クミン風味のドフィース／季節の野菜のマリネ 豚肉、鶏肉のリエット添え／天然真鯛のブイヨンスープとそのパテ／本日の磯魚のソテ 旬の野菜としらすとともに／富士金華豚の三枚肉のグリル マスタードソース／バナナとショコラのガトー仕立て シナモン風味／プティフル／コーヒーまたはハーブティー

朝食のメニュー例

サラダ／パン／農園野菜のスープ／フルーツのコンポート／エビのフラン／自家製ヨーグルト／シリアル／温泉卵／オリジナルミックスジュース

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります

※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～

チェック OUT 11:00

ご利用可能年齢 13歳以上

対象の客室 スタンダードツインルーム (本館、パヴィオン・ミラドール、コロニアル・ミラドールのいずれか。本館約14.6㎡、～コロニアル約30㎡。空室状況により指定不可)

客室タイプ ツイン

タバコ 分煙 (各館内に喫煙スペースあり)

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 木曜日、第1・3水曜日 (月により変動。詳細はお問い合わせください)

除外日 土曜日、祝前日など、当館ハイシーズン指定日は追加料金がかかります (1人あたり税込5,500円)

キャンセル規定 宿泊日の4日前までキャンセル可能

予約受付開始 半年前から予約可能

ドレスコード デイナー時のみ、スマートカジュアルのドレスコードがあります。特にTシャツや男性のサンダル・短パンはご遠慮ください

その他 入湯税として1人150円を現地でお支払いください

アクセス

住所 〒250-0522 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根159-15

公共交通機関での行き方 小田急箱根湯本駅から：箱根登山バス「桃源台行き」終点「桃源台」下車徒歩約20分かタクシー約3分、または、伊豆箱根バス「湖尻行き」で「湖尻三差路」下車すぐ

クルマでの行き方 御殿場I.C. から約30分

駐車場の台数 20台

予約電話番号

0460-84-7229

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



4

蓼科

オーベルジュ テラ

AUBERGE 06: AUBERGE TERA, TATESHINA, NAGANO

1日4組限定のプライベートなオーベルジュ

信州蓼科高原にひっそりと建つオーベルジュ テラ。迎えるのはオーナーの寺澤宣法氏とその妻でありシェフの沙弥果氏。夫妻で切り盛りするからこそ生まれるアットホーム感や1日4組限定というプライベート感を味わうことができます。「わが家のようにくつろげる贅沢な空間」がコンセプトのとおり、天井の高く広々とした客室。信州の食材を豊富に使ったフレンチ料理で心も体もリラックスします。



ゆったりと座れるソファでくつろぎながら食事をいただける

4 蓼科 オーベルジュ テラ

中央自動車道諏訪 I.C. を降りメルヘン街道をクルマで目的地に向かってひたすら上る。次第にカラマツの木々が増え始め、道路脇にいる鹿数頭に出合った。標高 1,500m 以上にもなる信州蓼科高原に森と共存しながらひっそりどあるのが、1日4組限定のオーベルジュテラだ。

入り口のドアを開けると、寺澤夫妻が温かく迎えてくれる。オーナーの寺澤宣法氏は 20 歳のときに、テラの前身のオーベルジュ ドゥ シェ・マリーに宿泊。その際に当時のオーナーである石井氏の料理と奥様のサービスに惚れ込み、オーベルジュの世界へ。その後、北海道や高知などの自然豊かな地で料理を提供してきたシェフの沙弥果氏と出会い、結婚を機に独立。2018 年 6 月に石井氏からシェ・マリーを引き継いだ。

チェックインを済ませ、ディナーは 18 時 30 分に一

AUBERGE 06: AUBERGE TERA, TATESHINA, NAGANO

齊にスタートする。山小屋風のレストランに入るとまず目に入るのは、中央の暖炉を囲むようにして位置する 2 人掛けの大きなソファ。他の客を気にせず食事ができる特注品だ。見た目は上品で腰を掛けるとその心地良さに驚く。

ソファにゆったりと腰掛けていただく料理は地産地消の蓼科フレンチ。春には雪下人参、夏には高原レタスなど、その時に手に入る地元の旬の野菜をふんだんに使用。女性シェフならではの彩りやエッセンスを盛り込み、見た目は美しく、素材を活かした優しい味が印象的だ。

食事の後に過ごす部屋は、4 部屋すべて趣向が異なり、どの部屋もくつろぐのに十分な広さを持つ。中には、オーベルジュでは珍しいメゾネットタイプの部屋もあり、内階段を登った 2 階部分の寝室は天窗付き。



A. 木々に囲まれてひっそりと建つ
B. 色鮮やかなスープは体に染み渡る優しい甘さ
C. 信州産の素材を使ったこだわりの一皿



窓とベッドの設置角度や位置にこだわり、星空を身近に感じられるようなつくりだ。

予約制の貸切風呂もある。ヒノキなどを使って造られた浴室の格子の外をのぞくと、蓼科の森林。晴れていたら天窓から星空を眺めることもでき、贅沢なバスタイムだ。

蓼科の森林も、星が一面に広がる夜空も、今にも手が届きそう、そんな感覚にさせてくれるほど自然と一体になったオーベルジュ。自然からの恵みと地産地消のフレンチで究極のリラックスを体験できるだろう。

- D. 貸切風呂で気兼ねなく旅の疲れを癒やすことができる
- E. エグゼクティブツインは広々としたワンフロアタイプ
- F. スーベリアメゾネットの2階の天窓からは蓼科の木々が見える
- G. メゾネットツインタイプは天井が高くゆっくりと寛げる

4 オーベルジュ テラ 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

信州の食材をふんだんに使用した信州フレンチ。季節によって異なる旬の食材を使用。女性シェフならではのエッセンスや華やかさを盛り込みながら、美しくも優しい一皿に。

ディナーのメニュー例

地元農家の朝採れ野菜のサラダ仕立て 信州福味鶏の燻製とともに／柴村の雪下人參スープ／信州サーモンの瞬間ポワレ リゾット仕立て／白馬豚のプレゼ 野菜香る緑のソースとともに／バラの花束に見立てたイチゴのスープ／コーヒーまたは紅茶

朝食のメニュー例

地元レタス（2～3種）のサラダ／新鮮卵のエッグベネディクト／季節のデザート／ヨーグルト／砂糖を使わないジャム3種／コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～17:30

チェック OUT 11:00

ご利用可能年齢 中学生以上

対象の客室 スーベリアメゾネットツイン、ラグジュアリーメゾネットツインまたはエグゼクティブツイン（いずれも約40㎡）

客室タイプ ツイン

タバコ 全館禁煙

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休

除外日 土曜日、夏期シーズンは追加料金がかかります（1人あたり税込2,750円）ゴールデンウィーク、お盆期間、年末年始は追加料金がかかります。詳細はお問い合わせください

キャンセル規定 宿泊日の14日前までキャンセル可能

予約受付開始 半年前から予約可能

ドレスコード 特になし

その他 朝食及び夕食ともに食事の時間は変更不可

アクセス

住所 〒391-0301 長野県茅野市北山5513-230

公共交通機関での行き方 JR茅野駅から：メルヘン街道バス及び諏訪バスにて「横谷観音入口」下車徒歩約1分（メルヘン街道バスは冬季期間はダイヤや行き先が異なるため、詳しくはお問い合わせください）

クルマでの行き方 諏訪I.C.から約40分（冬季期間はスタッドレスタイヤ必須、千駄刈ゲートから佐久穂町の麦草ゲートまでが通行止めとなりますのでご注意ください）

駐車場の台数 10台

予約電話番号

📞 0266-67-4568

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



5

蓼科

オーベルジュ エスポワール

AUBERGE 07: AUBERGE ESPOIR, TATESHINA, NAGANO

ジビエをはじめとする、生命力あふれる力強い信州フレンチ

標高 1,300m を超える蓼科中央高原に佇むオーベルジュ。辺りには溪谷や滝、温泉など豊かな自然が残り、四季折々の風景が楽しめます。高原の澄み切った空気ですぐれた農産物やジビエは格別です。一流の料理人の手で調理された、味わい深い信州フレンチで休日。



重厚感のあるダイニングルーム。料理一品一品、スタッフが非常に丁寧に説明してくれる

5 蓼科 オーベルジュ エスポワール

北八ヶ岳を横断する国道 299 号線、通称メルヘン街道。白樺並木が美しいその山岳ドライブコース沿いには別荘地が点在し、その一角に静かに佇むシックな建物がオーベルジュ エスポワールだ。

標高 1,300m を超える蓼科中央高原は昼と夜の寒暖差が大きく、それが甘みの強い農産物を生むといわれている。フレンチに欠かせない天然キノコの種類は非常に豊富で、ヨーロッパと比べても引けを取らないほど。

そんな信州蓼科の土地に魅了され、東京から移住したオーナーシェフの藤木徳彦氏。1998 年の開業以来、地元の生産者を直接訪ね、自らも畑に入り、ときには縁側でお茶を飲んだり食事をともにしながら、生産者と深い信頼関係を築き上げてきた。

春の山菜、夏の高原野菜、秋のキノコ、そして厳し

AUBERGE 07: AUBERGE ESPOIR, TATESHINA, NAGANO

い冬の気候風土と文化がもたらす伝統食の数々……。地元の食材の特性やその知恵などを、農業のプロや地元の人たちから謙虚に教わってきた藤木シェフ。その努力によって彼ならではの生命力あふれる「信州フレンチ」が次々と生まれてきた。

生産者とのコミュニケーションが深まると、相手が抱える悩みが見えてくる。鹿やイノシシなどの野生鳥獣による被害の深刻さだ。そこで藤木シェフは地場産のジビエをレストランのメニューに積極的に取り入れ、さらに地元で講習会を開催して地域の飲食店に調理法や活用法を提案。地道な活動がやがて実を結び、「信州ジビエ」のブランド化の立役者となった。

現在はジビエ食材の普及のために全国各地でも活動。ジビエ活用を検討する地方自治体や、ジビエファンらが全国からエスポワールを訪ねてくる。



- A. 野性味あふれるジビエも、藤木シェフの手にかかれば上品で記憶に残る一品に
- B. 蓼科は天然キノコの種類が豊富。毎年9～10月下旬頃は天然キノコのシーズン ※天候により用意できない場合もあり
- C. 鴨をはじめ、きじ、山鳩、田しぎなど冬の狩猟期間に入荷する信州産ジビエ



そんな藤木シェフが調理するジビエは、一度口に運ぶと忘れられないほど味わい深く、生命力に満ちている。狩猟が解禁になる冬時期には、腕のいい猟師が仕留めた鴨やきじ、山鳩などが静かに熟成を待っている。

庭には石窯があり、ここで焼き上がる自家製パンは格別。蓼科の澄んだ空気の中でゆっくり滞在し、じっくりと信州フレンチを堪能すれば、細胞から元気になりそうだ。

- D. リスや小鳥が遊びに来るエスパワールの庭。ここでくつろぐこともできる
- E. ゲストルームは3部屋。緑に囲まれた庭からは鳥のさえずりが聞こえる
- F. 庭に設置された石窯やキッチン内の窯では、毎日スタッフが自家製パンを焼いている

5 オーベルジュエスパワール 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

標高 1,300m を超える蓼科中央高原の食材はどれも力強い。春は山菜、夏は高原野菜、秋のキノコ、冬はジビエが待っている。敷地内には燻製小屋があり、自家製燻製が楽しめる。焼きたてのパンも最高だ。

ディナーのメニュー例

季節の食前酒／アミューズ／信州産きのこの瞬間マリネ ヴァニラの香り／猪と原村産セロリのパートフィロー包み焼き レンズ豆のソース／塩尻市産完熟トマトのシブースト／信州サーモンのムース スッキーニのロール仕立て／お口直し／国産プティサレ鹿肉のポワレ ジン香るジビエの赤ワインソース／信州産チーズの盛り合わせ／山野草のロールケーキ／フレッシュハーブティー

朝食のメニュー例

信州産フルーツジュース／サラダ／自家製ベーコン／卵料理／自家製パン／自家製ジャム／コーヒー又は紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
 ※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～
 チェック OUT 10:00
 ご利用可能年齢 10歳以上
 対象の客室 スタンダードAタイプ（約15㎡）
 客室タイプ ツイン
 タバコ 喫煙可能（客室内）、レストラン内分煙（喫煙室あり）
 ※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 木曜日と週1日の不定休、2月中旬～3月中旬
 除外日 定休日とその前日、土曜日、祝前日、ゴールデンウィーク、お盆、シルバーウィーク、クリスマス、年末年始。詳細はお問い合わせください
 キャンセル規定 宿泊日の7日前までキャンセル可能
 予約受付開始 半年前から予約可能
 ドレスコード 特になし

アクセス

住所 〒391-0301 長野県茅野市北山5513-142
 公共交通機関での行き方 JR茅野駅下車、メルヘン街道バス「緑山」下車徒歩約2分
 クルマでの行き方 諏訪I.C.から約30分または諏訪南I.C.から約20分
 駐車場の台数 15台

予約電話番号

📞 0266-67-4250

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



6

白馬

白馬リゾートホテル ラネージュ東館

AUBERGE 08: HOTEL LA NEIGE HIGASHIKAN, HAKUBA, NAGANO

北アルプスの大自然を肌で感じるオーベルジュ

見渡せば北アルプスの山々。白馬は、春は雪解け、夏は高山植物、秋は紅葉、冬は一面の銀世界と四季折々の異なる顔を持ちます。オーベルジュのあるこの一画はまるで日本ではない森の世界に迷い込んだような空間。この中に、ラネージュ東館はひっそりとあります。地元白馬の食材を使った創作フレンチとともに、四季の移ろいを楽しみながらゆったりとした時間をお過ごしください。



北アルプスの初夏はトレッキングも人気だ

6 白馬 白馬リゾートホテルラネージュ東館

登山やスキー客などでにぎわうリゾート地として国内外で人気が高い北アルプス白馬。その山麓にある和田野の森のナラの木々の中を進む。すると、まるで日本ではないおどぎの国に迷い込んだような洋館がひっそりどある。それが、ラネージュ東館だ。

ラネージュ東館は1983年に開業したホテルのラネージュ本館に次いで1990年にオープン。「森の中に佇むホテル」をコンセプトに、約1万坪ある森の木々の高さを測定。自然と融合した館になるよう、樹齢100年を越す古木よりも高くないようにデザインされている。

重厚感のある正面入り口の扉から中に入ると、天井が高く、広々としたロビーラウンジ。中世ヨーロッパの邸宅のような空間が広がる。正面には、色とりどりのソファが並ぶ。デザインもモダンなものからクラ

AUBERGE 08: HOTEL LA NEIGE HIGASHIKAN, HAKUBA, NAGANO

シックなものまで様々だ。ソファを中心に、落ち着いた赤とブルーグレーで統一。

好みの一脚に座り、用意された自家製のクッキーやパウンドケーキやハーブティーをいただく。外の景色を眺めながら静かにゆっくりと過ごすのもよし、寒い時期には他の宿泊客と暖炉を囲んで旅の思い出を話すのもまた良し。優雅なひとときを楽しめる。

ディナーと朝食は森の中にせり出したレストランにて。一面に張られた大きな窓ガラスに囲まれ、木々を眺めながら食事ができる。

料理は、信州産の旬の食材を使った創作フレンチ。庭には燻製小屋があり、自家製の燻製も楽しめる。暖かい日の朝食は、森の中のテラス席にて。白馬産のそば粉を使ったガレットに卵料理をメインとしたコース仕立て。スパークリングワインや信州産のフルーツ



- A. ロビーラウンジの左手には暖炉があり、ここで談笑するのも楽しい
- B. 信州の美味をふんだんに使った創作フレンチ
- C. フランス・ジュイ地方の伝統的なテキスタイルでまとめたスタンダードルーム
- D. 思い思いのソファに座りくつろげるラウンジ



ジュースとともにいただく。小鳥のさえずりと森林浴をしながらの朝食はなんとも贅沢な時間だ。

客室はタイプによって趣向が異なる。例えば、ミラーや壁のモールなど直線が特徴的なアールデコスタイルの客室。すべてオーダーメイドで作られた家具がどこか懐かしく心地良い。また、フランスのジュイ地方の伝統あるテキスタイルで統一された客室などもある。どれもゆっくりとくつろげる空間で、窓の外にはすぐ目の前に木々が広がる。

春は雪解け、夏は緑、秋は紅葉、冬は雪景色。敷地内には広めの庭があり、天気がいい日には散歩をするのも楽しい。白馬周辺では季節に合わせてトレッキングやスキー、スノーボードなど、山岳地ならではのアクティビティもある。宿泊前後に出掛けてはいかがだろう。

- E. 建物から突き出るように設計された、森の中のレストラン
- F. 暖かい晴れた日には森のテラスで自然を満喫
- G. ガレットを中心としたコース仕立ての朝食

6 白馬リゾートホテル ラネージュ東館 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

自家菜園の新鮮な野菜や信州牛を取り入れた創作フレンチのお任せコース。朝食のスペシャルティ、白馬産のそば粉を使用したガレットは、スパークリングワインや信州産のジュースとともにどうぞ。

ディナーのメニュー例

本日のアミューズ／自家製燻製小屋より信州サーモンの燻製／イサキのポワレ バジルソース／信州牛グリル 赤ワインソース 安曇野野菜とともに／オレンジのジュレ ミントのグラニテを添えて／アーモンド風味ブランマンジェ メロンのトリロジーとともに／コーヒーまたは紅茶

朝食のメニュー例

朝のヘルシー野菜スープ／チーズを包んだ白馬産ガレット／温卵と自家製ハム ソーセージ添え／サラダと温野菜／パンまたはおかゆ／デザート／ジュース／ミルク／スパークリングワイン／コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00 ~
チェック OUT 11:00
ご利用可能年齢 年齢制限なし
対象の客室 スタンダードルーム（約27㎡）
客室タイプ ツインまたはダブル
タバコ 禁煙（玄関外喫煙スペースあり）
※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休
除外日 ゴールデンウィーク、お盆前後、年末年始、2021年12月以降の冬季繁忙期。除外日でも空室状況によっては予約可能な場合がありますが、追加料金がかかります（1人あたり税込5,500～11,000円）。詳細はお問い合わせください
キャンセル規定 7日前までキャンセル可能、除外日と3日以上連続（最終日は除く）の予約は15日前までキャンセル可能
予約受付開始 半年前から予約可能
ドレスコード 特になし

アクセス

住所 〒399-9301 長野県北安曇郡白馬村八方和田野の森
公共交通機関での行き方 JR白馬駅から：ホテル送迎車（要連絡）またはタクシーで約7分
クルマでの行き方 長野I.C.から約60分、安曇野I.C.から約60分、糸魚川I.C.から約60分
駐車場の台数 40台

予約電話番号

📞 0261-72-7111

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



伊東

オーベルジュ ル・タン

AUBERGE 09: AUBERGE LE TEMPS, ITO, SHIZUOKA

1989年創業、王道を行くオーベルジュ

「ル・タン (LE TEMPS)」とは、フランス語で「時間」。時間を気にせず、ゆったりとした気分で料理を楽しんでほしいとの思いが込められています。この思いこそ、オーベルジュの原点。地産地消の正統派フレンチが供され、内装はフレンチ・アンティークで統一された、王道を行くオーベルジュです。



ダイニングはゆったりとした時が流れる空間

7 伊東 オーベルジュル・タン

東京から訪れると、やや温暖で柔らかな空気を感じられる、伊豆。一碧湖^{いっぺきこ}にほど近い伊豆高原の丘に佇む白い風格のある2階建ての洋館が、オーベルジュル・タンだ。

この洋館は女性建築家グループによる設計で、南仏プロヴァンス地方の建物をイメージしている。テラスにはテーブルが置かれ、ハーブティーが飲める。玄関を入ると大きく白い壁が印象的で、日常とは異なる空間へ来たことを実感する。

創業は1989年。ソースの神様といわれるミッシェル・トロワグロ氏から日本人最高のシェフといわれた高橋金男氏が開いた。現在のオーナーシェフ三輪良平氏は、フランス料理修行のため上京後に高橋氏に学び、ル・タンの創業から3年間共にシェフを務めた後、経営を引き継いだ。以来、国内では草分け的存在としてフラ

AUBERGE 09: AUBERGE LE TEMPS, ITO, SHIZUOKA

ンス料理、そしてオーベルジュの魅力を広めている。

ル・タンはクルマで10分ほどの場所に広い菜園を3つ持っている。伊豆の新鮮な水と空気を活かして、多種多様な野菜を育てているのだ。スタッフが毎朝新鮮な野菜を摘みに行き、その日の料理として並べる。大根だけでも4〜5種類育てており、その色合いも美しい。この菜園作りからル・タンの料理は始まっている。

ディナーでは自家菜園からの野菜以外にも、伊豆の海が育んだ豊富で新鮮な魚介類、中伊豆で捕獲された猪や鹿といったジビエなど、伊豆の食材をふんだんに使ったフランス料理を、ゲストは満喫することとなる。クラシックの基本は外さずに素材の良さを引き立てる地産地消のフルコースだ。

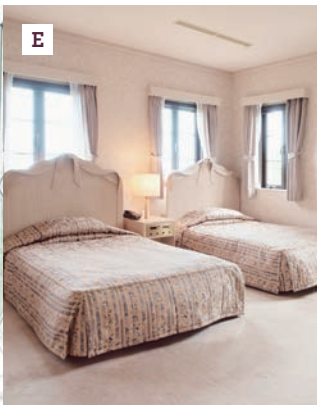
館内はフランスのアンティーク家具で統一されており、非日常的な空間でありつつも落ち着いた雰囲気を



A. スペシャルリテの富士山サーモンは、クラシックフレンチの基本を外さない
B. パティシエ特製のこだわりデザート
C. ル・タンの料理は野菜作りから始まる



D



E



F

醸し出す。滞在中は貸切温泉を楽しめ、天候が良ければ富士山を眺めることもできる。室内でアロマオイルを使ったボディトリートメント[※]を受け、体を癒やすのもいいだろう。そして翌朝の朝食では、自家菜園と契約農家からの採れたての野菜を十数種類も味わうことができる。

こころ・タンにて、正統派オーベルジュの1泊2日を味わってはいかがだろうか。

※ 有料・要予約

- D. オーナーシェフ三輪氏が最高の料理でもてなす
- E. プロヴァンス風の瀟洒な客室でゆったりと
- F. 体に優しい朝食で一日が始まる

7 オーベルジュ・タン1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

オーナーシェフ三輪良平氏による、素材の状態に合った調理法とソースを用いたクラシックフレンチ。伊東・川奈港で水揚げされた海の幸や、地元の契約農家や自家菜園で採れた旬の野菜を用いた季節の伊豆を感じるコース。

ディナーのメニュー例

自家菜園の野菜／富士山サーモンの自家製燻製と鮮魚のカルパッチョ そば粉のブリニー添え／大根とジャガイモのポタージュ／鱈付きアマダイのポワレ／お口直し 柚子のグラニテ／牛頬肉の赤ワイン煮と鴨のコンフィの抱き合わせ／チーズ盛り合わせ／パティシエ特製デザート

朝食のメニュー例

オレンジ・グレープフルーツ・トマト 3種類のジュースからのチョイス／自家菜園より朝採れ野菜のサラダ 自家製ドレッシングとともに／レーズン・シナモン・クロワッサン 3種類の焼き立てパン／温野菜と温泉卵のスープ仕立て／フルーツの盛り合わせとシナモンのジュレ ヨーグルト添え／コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～

チェック OUT 11:00

ご利用可能年齢 10歳以上

対象の客室 全室（洋室8室）（約35～45㎡）

客室タイプ ツイン

タバコ 分煙（バーのみ喫煙可）

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休

除外日 年末年始、ゴールデンウィーク、お盆は利用不可。土曜日、祝前日は追加料金がかかります（1人あたり税込4,100円）

キャンセル規定 宿泊日の10日前までキャンセル可能

予約受付開始 3カ月前から予約可能

ドレスコード 男性のサンダル・Tシャツ・短パンでの来館は不可

アクセス

住所 〒414-0052 静岡県伊東市十足614-187

公共交通機関での行き方 JR伊東駅から：タクシーで約20分または東海バス「一碧湖」経由「シャポテン公園行き」で「池田20世紀美術館」下車

クルマでの行き方 小田原・厚木道路 小田原西I.C.から約50分

駐車場の台数 15台

予約電話番号

0557-45-5181

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



8

浜
名
湖

浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン

AUBERGE 10: LES QUATRE SAISONS, HAMANAKO, SHIZUOKA

まるで地中海を思わせる奥浜名湖のオーベルジュ

奥浜名湖の風光明媚な小高い丘にあるオーベルジュ、キャトルセゾン。浜名湖は汽水湖であることから魚種が豊富で近隣には漁港があり、新鮮な魚介類が期待できます。浜名湖のロケーションはまるで南フランスのプロヴァンス。ロマンチックな雰囲気の中で豊かな時を過ごせるでしょう。



沈む夕日を背景にゆっくり楽しむディナー。大切な記念日にも

8 浜名湖 浜名湖オーベルジュキャトルセゾン

静岡県西部に位置する浜名湖。太平洋の海水と淡水が入り交じった汽水湖で、湖の西側には湖西連峰が連なり、美しい景観を呈している。

その湖畔の小高い丘に佇むのが、浜名湖オーベルジュキャトルセゾンだ。「キャトルセゾン」とは、フランス語で「四季」を表す言葉。湖畔に広がる四季折々の風景とその優雅な時間を味わってもらいたいという意味が込められている。

客室からの眺望は浜名湖八景の一つに指定されており、浜名湖屈指の景観を誇る。まるで南フランスのプロヴァンス地方、地中海に面したコート・ダジュールを思わせる。

浜名湖は淡水に海水が浸入した汽水湖であることから、多くの魚種が生息している。ウナギ、アナゴ、アサリ、タコ、スズキ、そしてスッポンや弁天牡蠣など、

AUBERGE 10: LES QUATRE SAISONS, HAMANAKO, SHIZUOKA

珍しい食材が豊富に採れることでも知られている。

湖の南西には鷺津漁港、遠州灘につながる湖の最南端には舞阪漁港もあり、料理人は旬の魚の仕入れに困ることがない。

そんな豊かな漁場の前で調理を任されているのは、料理長の高橋茂晃^{しげあき}氏。名古屋市内のフランス料理店で修行した後、フランスへ渡った。アルザスやブルゴーニュ、プロヴァンスでフランスの地方料理を学び、3年後に帰国。現在、キャトルセゾンの5代目料理長として腕を振っている。

高橋シェフの料理は、プロヴァンス地方の伝統料理と最先端の調理技法とを融合させたフランス料理。重く食べにくいと敬遠されることもあるフレンチを、新鮮な魚貝類や野菜、ハーブなど地元産の素材の味を引き立てることで、日本人の舌に合うような味覚を表現。



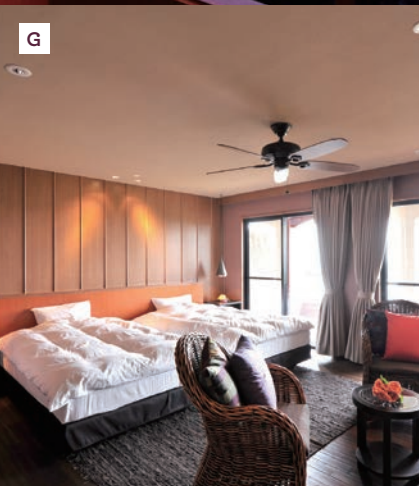
A. 近隣の農家の畑から届いた採れたての野菜。季節を感じるフレンチに調理される
B. シェフ自ら契約農家の畑に出向いて食材を吟味
C. 白いキャンバスに描いたような、繊細でいてカラフルな盛り付け
D. 中央が5代目料理長の高橋茂晃氏。フランス修行時代は星付きレストランで伝統的なフレンチを学ぶ



盛り付けの繊細さにも注目したい。彼の料理は、“体に優しいフレンチ”として幅広い年齢層に愛されている。

浜名湖が見渡せる最高のロケーションの中、世界中から仕入れた様々なワイン[※]を片手に味わうフレンチは、きっと生涯の良い思い出として心に残るだろう。

※ 有料



E. 全室オーシャンビュー。部屋から浜名湖八景を一望できる

F. カフェ＆バー「浜名湖テラス」。夕暮れをバックにビリヤードも粋！

G. 落ち着いた雰囲気のツインルーム

8 浜名湖オーベルジュ キャトルセゾン 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

浜名湖は淡水に海水が浸入した汽水湖で、魚種の宝庫。スッポンや弁天牡蠣などのめずらしい食材が手に入ることも。高橋シェフの振る舞うフレンチは、プロヴァンス地方の伝統と最先端の調理技法とをミックスさせた体に優しいフレンチ。

ディナーのメニュー例

浜松 三方原産 カリフラワーのクレームブリュレ 軽く炙った寒サワラのマリネのせ／湖西 白須賀産 小カブとゆり根のコンポジション／ヨーロッパ産 鴨フォアグラのソテー あかねリングのコンフィチュール添えパニユルス風味／フランス プルターニュ産 仔牛ロースの低温ローストソースムータルド／三ヶ日みかんのデクリネゾン／かわいい小菓子／オーガニックコーヒー

朝食のメニュー例

「名物」地元野菜のポトフ 温泉卵添え／農園サラダ ヴィネグレットとともに／季節のフレッシュフルーツ／ヨーグルト／自家製コンフィチュール／天然酵母の焼き立てパン／浜名湖みかんジュース／カフェオレ

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります

※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 16:00～

チェック OUT 10:00

ご利用可能年齢 年齢制限なし

対象の客室 ツインルーム（約30㎡）

客室タイプ ツイン

タバコ 分煙（テラスのみ喫煙可）

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 水曜日

除外日 火・水曜日、お盆、クリスマス、年末年始などは利用不可

キャンセル規定 宿泊日の3日前までキャンセル可能

予約受付開始 平日は3カ月前から、土・日曜日と祝日は2カ月前から

ドレスコード 特になし

その他 土・日曜日、祝日は予約が取りづらいため、詳細はお問い合わせください

アクセス

住所 〒431-0401 静岡県湖西市横山317-93

公共交通機関での行き方 JR 鷺津駅または新所原駅からタクシーで約15分、JR 豊橋駅からタクシーで約30分

クルマでの行き方 東名高速道路三ヶ日I.C.から約15分、豊川I.C.から約20分

駐車場の台数 40台

予約電話番号

📞 053-578-1000

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



9

琵琶湖

オーベルジュメゾン

AUBERGE 10: AUBERGE MESON, BIWAKO, SHIGA

「ここにしかない時間と食」を重視した、籠^{こも}れる場所

琵琶湖に迫る、比良山系の麓の森に佇むオーベルジュ。「何もしない贅沢を味わう籠もれる宿」をコンセプトに、新鮮な湖の幸と豊かな山の幸から生まれる里山フレンチを提供しています。宿だけでゆっくり過ごせる仕掛けが施され、美食とここにしかない時間を目当てに訪れるリピーターが増えています。肩の力を抜いて、日本人が心からくつろげるオーベルジュです。



天井が高く開放感のあるダイニング。窓際に美しい木立が迫る

9 琵琶湖 オーベルジュメゾン

国内で最大の面積を持つ琵琶湖。その西側に連なる比良山系の麓、京都市内からクルマや電車で約30～40分のエリアにあり、作家や職人が集まるクリエイティブな森にひっそりと建つオーベルジュメゾン。

創業は2002年。当時、アメリカ人オーナーがこの土地を所有しており、北米から大工を呼んで資材を運び、木製のゲストハウスができあがった。その後、初代オーナーとして渡辺浩之氏が運営を引き継ぎ、リノベーションを繰り返して、1日5組限定のオーベルジュとして生まれ変わった。

客室はログコテージ・本館ハナレ・スーペリアルーム（2室）・比良別邸の5部屋。家具や調度品の一部はアメリカ人オーナー時代を引き継いでおり、海外を感じさせるような作りが至る所に見受けられる。

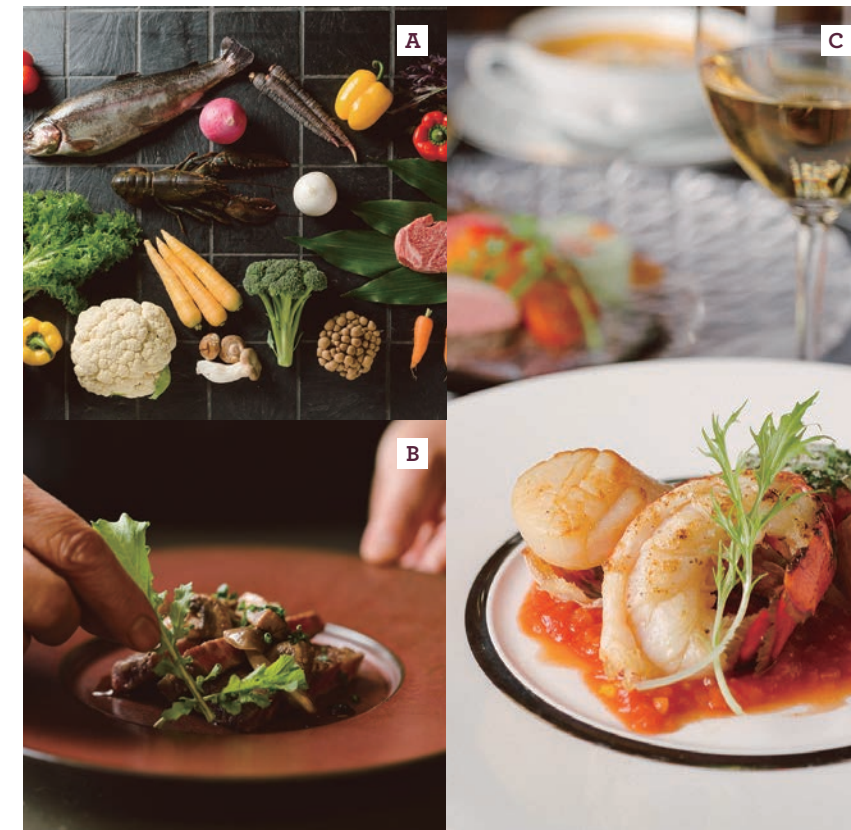
多くのオーベルジュが、オーナー兼シェフの形態を

AUBERGE 11: AUBERGE MESON, BIWAKO, SHIGA

とる中、ここはオーナーとシェフが別だ。初代オーナーの浩之氏は出版関係出身という異色の経歴の持ち主で、「スローフード」や「地産地消」という言葉が世に知られる前から、各地の伝統食や文化を取材してきた。その審美眼を引き継ぎ、現在は娘の渡辺風香氏が、オーナーとしてシェフと一緒に美食と過ごす豊かな時間をクリエイトしている。

食材は琵琶湖の新鮮な魚貝類に、比良山系の山の恵みを中心とした里山フレンチ。野菜、牛肉や豚肉、乳製品は信頼できる専属の農家や酪農家から仕入れ、害獣が出る土地柄、地元猟師から直接買い付ける鹿のジビエもある。

観光地ではない場所にわざわざ足を運び、身も心も「OFF」になって過ごすにはどんな仕掛けが必要かを試行錯誤。例えば、建物に入るときは靴からスリッパへ



A. 琵琶湖の魚介、比良山系の山の恵みの鮮やかなハーモニー
B. 冬のジビエシーズンは地元の猟師から直接買い付けた鹿肉もおすすめだ
C. フレンチの原点を大切に一つひとつ真心を込めて調理する里山フレンチ



履き替え、私たち日本人にとっての ON と OFF の切り替えを提供。本館のライブラリーには 500 冊を超える本や 200 枚を超える CD などが並び、各々が部屋に持って行って楽しめる。DVD プレイヤーやコーヒードリッパーなどもあり、外に出かけずにオーベルジュのみで完結できるよう、過ごす空間も細部にわたって工夫されている。

このような「何もしない贅沢を味わう籠もれる宿」というコンセプトは、じわじわと口コミで広がり、有名な旅行口コミサイトの様々な部門で、6年連続全国ベスト 20 に選出され、リピーターも増えている。

- D. 4つのスタイルで選べる客室。写真はスーベリアルーム
- E. 本館のライブラリー。500冊を超える本屋CDが並び、まるで小さな図書館
- F. テラス席（半屋外）は3テーブル

9 オーベルジュメゾン1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

琵琶湖の豊富な魚介類、比良山系の山の恵みを中心とした里山フレンチ。牛肉や豚肉、乳製品は近隣の農家や酪農家から仕入れられている。地元猟師から直接買い付ける鹿のジビエもある。

ディナーのメニュー例

鴨のロースト・ポークパテ・サンマのテリース／バターナッツ南瓜のポターージュ／琵琶ますのバジル風味焼き トマトクリームソース／近江牛のグリユ 和風ソース（または鹿肉のグリユ いちじくのソース）／黒糖のクレームブリュレとみるくアイス／全粒粉のバゲット／コーヒーまたは紅茶

朝食のメニュー例

地元野菜のポトフとポーチドエッグ／旬の野菜サラダ／フルーツジュース／自家製パンとクロワッサン／自家製ヨーグルト・フルーツ／コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～17:30

チェック OUT 10:00

ご利用可能年齢 小学生以上

対象の客室 スーベリアルーム（約45㎡）

客室タイプ 和洋室（布団）

タバコ 各客室の屋外テラス以外禁煙

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 火・水曜日

除外日 土曜日、祝前日、お盆、クリスマス、年末年始などは利用不可

キャンセル規定 宿泊日の10日前までキャンセル可能

予約受付開始 3カ月前から予約可能

ドレスコード 特になし

その他 肉料理を選ぶ場合、近江牛または鹿肉から選択可（予約時に指定）。朝食（8:30）及び夕食（18:00）ともに食事の時間は変更不可

アクセス

住所 〒520-0503 滋賀県大津市北比良 1039-45

公共交通機関での行き方 JR 近江舞子駅下車、車で約5分

クルマでの行き方 湖西道路/志賀バイパス 比良ランプから約5分

駐車場の台数 15台

予約電話番号

📞 077-596-1657

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



10

丹波

オーベルジュ ナカザワ

AUBERGE 12: AUBERGE NAKAZAWA, TANBA, KYOTO

1日たった1組、対話を大切にするアットホームなオーベルジュ

南フランスのオーベルジュを再現したという「オーベルジュ ナカザワ」。京都市内から約1時間、農村の原風景が広がる美山地区にあります。誰もが懐かしさを覚える里山のオーベルジュで味わうのは、丹波や若狭湾の恵みいっぱいの伝統的なフランス料理。アットホームな空間で、体と心が喜ぶフレンチを堪能してください。



コテージのテラスの前には自家農園が。ここで毎日新鮮な野菜を収穫

10 丹波 オーベルジュ ナカザワ

オーナーシェフの中澤守弘氏がフランス料理の修業で渡欧したのは、日本にまだ本物のフランス料理が根付いていない1970年代。パリ、南フランス、ブルゴーニュ、そしてベルギーのレストランやオーベルジュで下積みをした。ヨーロッパではまだ日本人やアジア人がめずらしく、様々な苦勞が想像される時代だった。

多くの経験と知識を身に付けて帰国した中澤氏は1979年に、京都市内で「シェ・ナカザワ」を開業する。7年後に同市内で移転をするが、南仏のオーベルジュでの修行時代と同じような自然環境を求め、2000年に現在の南丹市美山町へ再移転。念願のオーベルジュとしてオープンした。

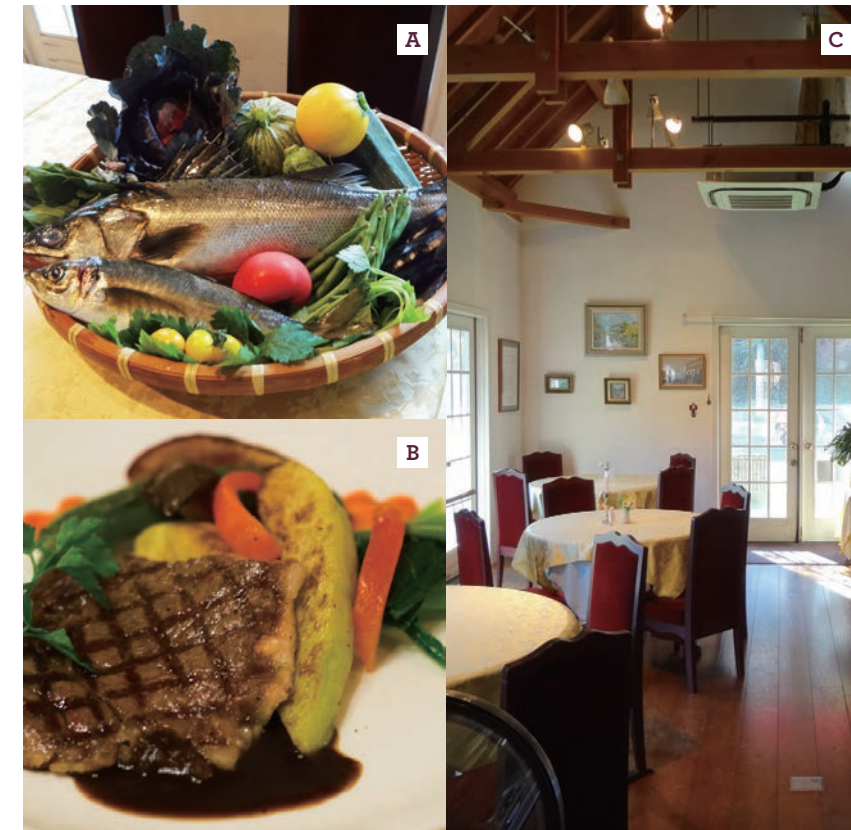
京都市内からクルマで約1時間、いまでも農村の原風景が残っている美山地区は、“かやぶき屋根の里”としても知られている美しい里山。このオーベルジュ

AUBERGE 12: AUBERGE NAKAZAWA, TANBA, KYOTO

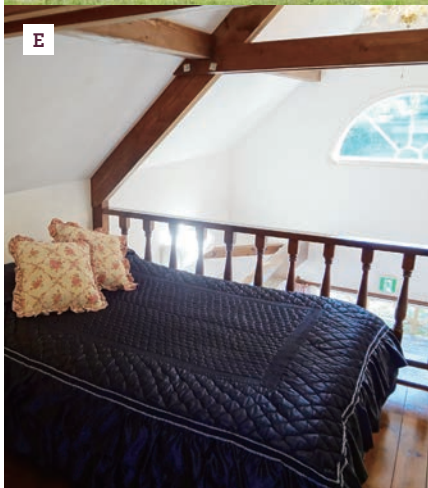
はそんなのどかな山間の風景に、静かに溶け込むように建っている。ヨーロッパ調の木造建築で、ペンキを塗り、床を磨き、家族総出でDIYをしたという。フランスの田舎のオーベルジュのような雰囲気を読み描き、骨組み以外は自分たちの手で約2年がかりで完成させた。

「私にとって、料理を作る人と食べる人が顔を合わせないのは、ありえないことなんです」と笑顔で話す中澤シェフ。ゲスト一人ひとりとの会話を大切に、お互いの顔が見える自作のカウンターキッチンもこのオーベルジュの自慢の一つだ。

北には若狭や小浜の漁港があり、毎日漁師から届く魚貝類は新鮮そのもの。その日の水揚げによってメニューが決まっていく。農作物も生産者と対話をしながら仕入れるため、その食材が一番おいしい時期に取



A. 若狭や小浜の港から届く旬の魚と自家菜園の無農薬野菜
B. 1970年代にフランスで修行を積んだ、中澤シェフの伝統フレンチ
C. 木漏れ日が注ぐダイニング



穫してもらうことが可能になっている。寒暖差の大きい山間部だからこそ、野菜の味も濃厚だ。牛肉や牛乳にいたっても、信頼できる地元の牧場主に頼っている。

「食材こそがメイン。食材こそが一番のシェフなんです」と力説する中澤シェフ。

彼の料理はいわゆる創作フレンチではなく、伝統的なフレンチだ。地元の自然がもたらす安心で安全な食材にとことんこだわり、食材の力を生かした料理でゲストをもてなす。

宿泊は1日たったの1組。貸し切りのコテージには広いテラスがあるので、辺りの山々を愛で、鳥のさえずりを聞きながら、のんびりとした朝食をとることができる。自分の別荘に遊びに来たような、ほっとする感覚で過ごすことができる山村のオーベルジュだ。

D. 都会の喧噪を忘れさせてくれる、穏やかな里山の風景が広がる

E. 宿泊は1日1組限定。自分の別荘に来たかのような、贅沢な気持ちにさせてくれる

F. 府道19線沿いに一軒家のような建物が見えてきたらそれがナカザワだ

10 オーベルジュ ナカザワ 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

丹波の自然、若狭湾の海の幸がもたらす新鮮で、安全・安心な伝統フレンチがモットー。毎朝漁港から届く鮮度の高い魚貝類、自家菜園や農家から直接買い付けた味の濃い野菜、地元の牧場主からは丹波牛、美山牛乳を仕入れている。

ディナーのメニュー例

地元野菜サラダと本日のオードブル／エスカルゴ我が家風／丹波栗と菊芋のスープ／若狭小浜の魚のポアレ／お口直しのグラニテ／丹波牛のグリエ／デセール盛り合わせ／カフェ

朝食のメニュー例

美山びん牛乳／ベーコンブロック／イギリスパン／クロワッサン／地卵／農園サラダ／自家製コンフィチュール

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります

※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:30～

チェック OUT 11:00

ご利用可能年齢 年齢制限なし

対象の客室 2階建てコテージ1棟（約36㎡）

客室タイプ コテージ

タバコ コテージ内喫煙可、レストラン内分煙

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休

除外日 火曜日

キャンセル規定 宿泊日の3日前までキャンセル可能

予約受付開始 半年前から予約可能

ドレスコード 特になし

その他 コテージ内ミニキッチンあり。持ち込み可

アクセス

住所 〒601-0742 京都府南丹市美山町板橋舟ノ向16-1

公共交通機関での行き方 JR 日吉駅、バス停「板橋」下車・徒歩約1分またはJR 日吉駅からタクシーで約20分（タクシーは事前予約がおすすめ）

クルマでの行き方 京都縦貫自動車道園部I.C.から約30分

駐車場の台数 15台

予約電話番号

📞 0771-75-2001

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



11

白
浜

オーベルジュ サウステラス

AUBERGE 13: AUBERGE DE SOUTH TERRACE, SHIRAHAMA, WAKAYAMA

海と温泉のリゾート、南紀白浜で堪能する美味

南紀白浜空港から近く、アクセスに優れたリゾート型オーベルジュ。界限は古くからの温泉地でもあり、宿では源泉掛け流しの湯で旅の疲れを癒やすことができます。しっかりとしたディナーの翌朝は、ほっとできる和食というのも日本人には嬉しい限りです。



ドレスコードはなく、気軽に楽しめるレストラン

11 白浜 オーベルジュ サウステラス

南紀白浜のリゾート地区に建つ、海が見えるオーベルジュ。近くには真っ白でさらさらの砂浜、白良浜があり、揺れる椰子の木がトロピカルムードを一層盛り上げている。

2009年にリノベーションし、1日10組限定のオーベルジュとして新しく生まれ変わった。白を基調とした清潔感漂う内装で、ヨーロッパのリゾートを感じさせる。

辺りにはジャイアントパンダで知られるアドベンチャーワールドや、海岸沿いには円月島や三段壁、千畳敷などの景勝地もあり、観光やアクティビティも充実。滞在を飽きさせない立地にあるのも嬉しい。

また、界限は万葉集にうたわれた歴史ある温泉地でもあり、あちこちで温泉が湧いている。もちろんサウステラスでも源泉掛け流しの温泉が楽しめる。男女大浴場（内湯・露天）のほか、貸し切り家族風呂の用意

AUBERGE 13: AUBERGE DE SOUTH TERRACE, SHIRAHAMA, WAKAYAMA

もううれしい。

そして忘れてはならないのがシェフの思いが詰まった創作料理。地元南紀の海や山からの恵みを中心に、ヨーロッパ各地から取り寄せたこだわりの食材の数々。フレンチのテクニックを使った独創的な料理を提供している。

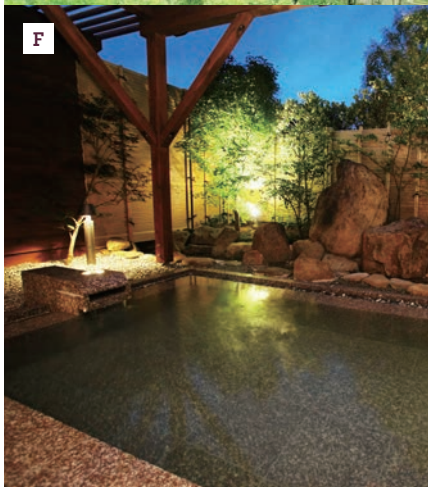
ワイン※はフランス産を中心に、和歌山産の地ワインもラインナップ。100%紀州ブドウだけで作った「動鳴気ワイン」が人気だ。ぜひ稀少なワインを味わってみたい。

また、食事の際のドレスコードがなく温泉に入って気軽に食事をいただけるのもうれしい。オーベルジュビギナーにも優しい宿といえるだろう。

翌朝目覚めたら、太平洋を眺めながらほっとする和朝食を。献立は、例えば日置川の茶産地のお茶で炊い



A. 伊勢海老を使った煮込み料理のフリカッセは宝石を散りばめたよう
B. こうじ漬けて備長炭で焼き上げた黒毛和牛のステーキ
C. 地元南紀を中心とした食材
D. 日本人なら誰でもほっとする和朝食。金山寺味噌など細かな献立も地元産



た茶がゆに南高焼梅、地元の味噌蔵で熟成させた金山寺味噌、指定された養鶏所の厳選卵を使用した出汁巻き卵、朝一で仕入れた新鮮な魚などなど、和歌山の文化や郷土までも味わうことができる。

温泉にゆったり浸かり、地元の料理にほっとする、肩の力を抜いて過ごせるオーベルジュだ。

※ 有料

- E. 緑の季節は草木が輝く
- F. オーベルジュとしてはめずらしい、自慢の源泉掛け流しの温泉。旅の疲れを癒やしたい
- G. ツインルームでゆったり過ごせる

11 オーベルジュ サウステラス 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・和朝食付き）

お料理

南紀の漁港から仕入れる旬の魚、地元の野菜や果物、調味料など手に入るものは和歌山産にこだわっている。ディナーは食材を活かした創作料理。朝食は和食が並ぶ。

ディナーのメニュー例

季節前菜盛り合せ／新子アオリイカと黒あわび茸のフリット 炭塩と酢桶／クレームドシャンピニオンパイ包み焼き／伊勢海老のソテー ヴェルモットソース／ソルベ／黒毛和牛フィレ肉ステーキ／ブルギニオンソース／季節のデザート／コーヒーと小菓子

朝食のメニュー例

自家製豆腐／本日の一品／朝ぐれ地魚 あしらいい式／八寸／お好みの焼き魚／鳥賊団子と季節の野菜／出汁巻玉子／白飯、紀州茶がゆ、香の物、味噌汁／果物盛り合せ

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～19:00

チェック OUT 12:00

ご利用可能年齢 年齢制限なし

対象の客室 ツインルーム（3室）（約40㎡）

客室タイプ ツイン

タバコ 館内禁煙

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休

除外日 ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始は利用不可

キャンセル規定 宿泊日の4日前までキャンセル可能

予約受付開始 半年前から予約可能

アクセス

住所 〒649-2211 和歌山県西牟婁郡白浜町2998-10

公共交通機関での行き方 南紀白浜空港からバスで新湯崎下車徒歩約5分 または JR 白浜駅からタクシーで約15分

クルマでの行き方 南紀白浜 I.C. から約15分

駐車場の台数 19台

予約電話番号

📞 0739-42-4555

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



12

五島灘

オーベルジュあかだま

AUBERGE 14: AUBERGE AKADAMA, GOTONADA, NAGASAKI

わざわざ訪ねたい小さな島のオーベルジュ

1日4組限定、五島灘の海の恵みを思う存分満喫できるアットホームな島のオーベルジュです。毎朝、地元の漁師から仕入れる魚貝類は、高級魚から地元でしか流通しない珍しいものまで盛りだくさん。決まったメニューはなく、オーナーシェフの中村浩徳氏が作る創作フレンチは、その日に決定。どんな食材がテーブルに並ぶのか、直前までわくわくします。



オーベルジュ近くに広がる海の景色がすばらしい

12 五島灘 オーベルジュ あかだま

長崎県の最西端に浮かぶ島々の一つ、寺島。九州本土から続く大島大橋を渡ると、四方を海に囲まれた世帯数が80にも満たない小さな島にたどり着く。その風光明媚な島の高台に、わざわざ遠方からでも訪ねなくなるオーベルジュ、あかだまがある。

オーナーシェフは地元出身の中村浩徳氏。東京でフランス料理の修業を積んだ後、帰島して両親が営んでいた「赤玉食堂」を継ぐ。それがルーツとなり、2002年にオーベルジュを開業した。

林の中の隠れ家のようなオーベルジュで、高台からは五島灘や大島大橋が見える。緑の木立に囲まれた部屋は、離れの独立した4棟のみでタイプが異なる。1日4組限定の心休まる宿だ。

島の一带は日本一の魚種を誇るという豊かな地域で、レストランのコースメニューの核となるものは、

AUBERGE 14: AUBERGE AKADAMA, GOTONADA, NAGASAKI

もちろん新鮮な魚貝類。伊勢海老、アワビ、ウニ、フグなどの高級魚のほか、地元でしか流通しない珍しい魚も。「せっかくここまで足を運んでいただいたのだから、豊富な海の幸をお腹いっぱい食べてもらいたいです。長崎はおもてなしの文化が根付いていますから」と、こやかに、そして熱心に説明する中村シェフ。

当オーベルジュには、決まったメニューは存在しない。それは毎朝、地元の定置網の漁師に水揚げされた魚種を聞き、野菜やハーブは敷地内の自家菜園で収穫、農産物直売所へ仕入れに行くなど東奔西走……。その日にとれた最高の食材を吟味して、その日一番のメニューを決めるからだ。

あかだまで食事をするときには、盛り付ける器にもぜひ注目したい。フレンチを盛る器としては珍しく和食器を使用、有田焼の「しん窯 青花」という窯元（せいこう）にオー



A. 木漏れ日が注ぐダイニング

B. その日に揃う最高の食材で決める中村シェフの創作フレンチ

C. 朝に水揚げされたばかり。漁師からシェフ自ら直接交渉して仕入れている



ダー。シンプルな藍色と白の染め付けで、手描きのぬくもりを、手の込んだ料理を通して感じることができる。

美食を引き立たせる美しい器、嬉しい悲鳴を上げたくなくなるたくさんの料理……。このオーベルジュへの食の旅は、会話に多くの花が咲きそうだ。

- D. 九州本土から大島大橋を渡って寺島へ
- E. オーナーシェフの中村浩徳氏。「新鮮な西海の地魚をお腹いっぱい食べてもらいたい」
- F. 自然を感じながら滞在できる。写真はスーベリアツイン

12 オーベルジュ あかだま 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋朝食付き）

お料理

島の一部が日本一の魚種を誇るという地域柄、魚介を中心とした創作フレンチ。伊勢海老、アワビ、ウニ、オコゼ、フグのほか珍しい魚も。地元の漁師から直接仕入れる「海のジビエ」の数々は、食通もうなるほど。

ディナーのメニュー例

自家製果実酒(食前酒)/アミューズ5〜6品/カルパッチョ/伊勢海老・アワビ・サザエの活盛り合わせ/カワハギ・オコゼ等の生の小皿/フォアグラとイベリコノローストリゾット/かぼちゃのポタージュ/伊勢海老・真鯛のポアレ ソースナンチュア/長崎和牛のヒレスステーキ/ガトーショコラとアイスクリーム/コーヒー or 紅茶 or ハーブティ/自家製プティパン

朝食のメニュー例

自家製ミックスジュース/ミルク・オレンジジュース/お米入りのミネストローネ/伊勢えびのプイヤベーススープ/サラダ/4〜5種類の地魚のハーブ焼き/自家製角食・リング/バンコーヒー or 紅茶 or ハーブティ/フルーツ

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00 ~

チェック OUT 10:00

ご利用可能年齢 年齢制限なし

対象の客室 スーベリアツイン (約48㎡)

客室タイプ ツイン

タバコ 禁煙 (建物外指定場所で喫煙可)

※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休

除外日 土曜日、祝前日、トップシーズン（ゴールデンウィーク、お盆、クリスマス、年末年始など）は利用不可

キャンセル規定 宿泊日の14日前までキャンセル可能

予約受付開始 半年前から予約可能

ドレスコード 男性のサンダル、Tシャツ、短パンでの来館不可

アクセス

住所 〒857-2427 長崎県西海市大島町寺島1383-4

公共交通機関での行き方 佐世保駅から高速船で大島港下船、クルマで約5分 大島港棧橋より送迎あり

クルマでの行き方 西九州自動車道大塔I.C. から約40分

駐車場の台数 10台

予約電話番号

📞 0959-34-2003

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください



13

玖
珠

オーベルジュア・マ・ファソン

AUBERGE 15: AUBERGE A MA FAÇON, KUSU, OITA

阿蘇五岳を望む大パノラマに抱かれ、食と大自然を楽しむ

熊本県と大分県にまたがる瀬の本高原。標高 850～1,000m の高原には複合施設「COCO VILLAGE」が建ち、その敷地内の一角にあるオーベルジュア・マ・ファソンです。豊かな自然に囲まれた、南仏の高原リゾートをイメージしています。



大人の落ち着いたリゾート感漂うレストラン

13 玖珠 オーベルジュ・マ・ファソン

瀬の本高原は、熊本県と大分県の県境に広がるなだらかな高原地帯。阿蘇五岳や九重連山の雄大な景色が広がるドライブコースを抜けると、スパや美術館、洋菓子専門店などが集まるリゾートヴィレッジ「COCO VILLAGE（ココヴィラージュ）」が見えてくる。この複合施設の一部に佇むのがオーベルジュ、ア・マ・ファソンだ。

平屋建ての店舗は、4棟に別れた全8室。のどかな南仏の高原リゾートを再現したという、温かみのある空間だ。ロビーやレストランにはヨーロッパ各地から取り寄せた装飾品がさりげなく飾られている。各部屋にある内風呂は阿蘇の天然地下水を湧かしたもので、窓からは阿蘇の山々を望める。

2002年に熊本市内にオープンした「ア・マ・ファソン」を経て、3年後に大分・瀬の本高原に場所を移して、

AUBERGE 15: AUBERGE A MA FAÇON, KUSU, OITA

オーベルジュとしてスタートした。

大分側の飯田高原の直売所からは高冷地野菜を、熊本側の牧場からは絞りたてのミルクや和牛、天草や佐世保の漁港からは新鮮な魚介類を……と、オーベルジュの四方にはあらゆる食材が整っている。そこから選び抜かれたものだけが、一流のシェフの手によって調理され、テーブルに運ばれる。

一皿一皿の美しさをとことん追求する小野松慎也シェフ。「料理は美しくなくてはならない」という師の哲学を信念に、食材や調理法を常に工夫。目と舌を魅了する独創的なフレンチを次々と開発している。

例えば、通常は薬膳で知られるスパイスや和食の食材などを隠し味に使用し、食べる人が新しさと驚きの中に、親しみを感じられるようなバランスを探っていく。「“オーベルジュ”に馴染みが少ない若い世代にも、



A. 地元の美しい空気の中で育った黒毛和牛。高原野菜が味を際立たせる
B. 地元の高原野菜が宝石のように詰まった美しいテリーヌ
C. 「おいしい料理は美しく！」がモットーの小野松シェフのスイーツ



もっと気軽にフレンチを味わってほしい」と小野松氏は言う。
 「ア・マ・ファソン」はフランス語で「自分流」「私らしく」という意味を持つ。気張らず、ありのままの自分に返ってくつろぎの時間をすごせる、そんなオーベルジュだ。

- D. 木のぬくもりと間接照明がリラックス度をぐっとあげてくれる
- E. 阿蘇五岳をゆったりと眺めながら、旅の疲れを癒やしたい
- F. 開放感たっぷりのロケーション

13 オーベルジュア・マ・ファソン 1泊コース（1室2名、フレンチディナー・洋または和朝食付き）

お料理

地元のおいしい空気の中で育った食材をふんだんに使った創作フレンチ。直売所で仕入れる高原野菜や漁港から直送される新鮮な魚介類などを使用し、「美しい料理」をモットーに腕を振るう。

ディナーのメニュー例

昆布めしたシマアジのカルパッチョ／海の幸のコンソメ ロワイヤル／鯖と海老のクレビネット包み ブールブランソース／グラニテ／和牛ランプ肉のグリル 山栗と松茸添え／葡萄のテリヌヌ／パン／カフェ
 ※当チケット専用コース。アップグレードを希望の場合は予約時にご相談ください

朝食のメニュー例

洋食：フルーツジュース／フルーツとサラダ／季節のポタージュスープ／ヨーグルト／卵料理プレート／パン
 和食：ポーチドエッグ／焼き魚／ご飯／お味噌汁／海苔／お漬物／納豆／コーヒーまたは紅茶

※上記は一例であり、当日のメニューは異なります
 ※アレルギーや苦手な食材がある場合は、予約時にご相談ください

施設情報

チェック IN 15:00～
 チェック OUT 11:00
 ご利用可能年齢 年齢制限なし
 対象の客室 スタンダードルーム（約45㎡）
 客室タイプ ツイン
 タバコ 禁煙
 ※内装は写真と異なる場合があります

注意事項

定休日 不定休
 除外日 祝前日、土・日曜日、ゴールデンウィーク、お盆、年末年始などは利用不可
 キャンセル規定 宿泊日の11日前までキャンセル可能
 予約受付開始 半年前から予約可能
 ドレスコード 特になし

アクセス

住所 〒879-4912 大分県玖珠郡九重町湯坪瀬の本628-10
 公共交通機関での行き方 熊本空港から九州横断バスで約2時間または福岡空港から黒川温泉直行バスで約2時間30分
 クルマでの行き方 大分自動車道九重I.C. から約50分または九州自動車道熊本I.C. から約80分
 駐車場の台数 20台

予約電話番号

📞 0967-44-0048

予約時に「オーベルジュチケットを利用」と必ず伝えてください

オーベルジュチケットの使い方

HOW TO USE THE AUBERGE TICKET

1 チケットの有効期限を確認

チケットの裏面に印字されている有効期限をご確認のうえ、期限内にご利用いただけるようご計画ください。

CHECK!!

- ※ 有効期限を過ぎるとオーベルジュに宿泊いただくことはできません
- ※ 有効期限直前になりますと、満室等のため、期限内にご予約いただける日がなくなってしまう場合があります。余裕を持ってご予約ください

2 オーベルジュを選び、電話で予約

お好きなオーベルジュを1軒お選びいただき、ページに記載されている「予約電話番号」にお電話のうえご予約ください。

CHECK!!

- ※ お電話の際は、まず最初にオーベルジュチケットを利用する旨と、チケット番号（チケット裏面に記載）をお伝えください
- ※ お電話がつかない時間帯がございます。あらかじめご了承ください
- ※ 利用できるオーベルジュや、掲載している情報は変更される場合があります。最新の情報はこちらからご確認ください



3 チケットを持ってオーベルジュへ

ご予約当日、チケットをオーベルジュに持参し、フロントでご提示ください。

CHECK!!

- ※ 現地までの交通は、お客様自身でご手配ください（交通費はお客様のご負担となります）

よくある質問

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q 予約はいつから申し込みますか。

A 施設により、予約受付開始日が異なります。各オーベルジュのページに記載しておりますのでご確認ください。予約受付開始後、なるべく早めに予約されることをおすすめいたします。また、施設の営業状況により、電話がつかない期間や時間帯がございますのであらかじめご了承ください。

Q 好きな日の予約を取ることができますか。

A 施設ごとに、ご予約いただけない日や追加料金がかかる日が設定されています。各オーベルジュのページの注意事項をご確認ください。また、除外日以外でも、施設の休業日や対象の客室が満室の場合はご予約いただけません。

Q 予約時に「オーベルジュチケットを利用」と伝え忘れてしまいました。

A このままではチケットをご利用いただけません。すぐに施設にご連絡ください。

Q キャンセルや日程変更をすることはできますか。

A 各施設が設定しているキャンセル期限前であれば、キャンセルや日程変更が可能です。施設までご連絡ください。なお、予約時にチケット番号を控えさせていただきますので、キャンセル期限までにご連絡無く宿泊されなかった場合は権利失効となり、別の施設を予約することもできません。

Q 人数を追加することはできますか。

A 予約時に各施設までお問い合わせください。人数追加が可能な場合、宿泊当日に現地にて追加料金をお支払いください。

Q 料理の内容を事前に詳しく知ることはできますか。

A 各施設にお問い合わせください。また苦手な食材やアレルギーがある場合は、予約時にお伝えください。

Q オーベルジュで料金を支払う必要はありますか。

A 日によって追加料金がかかる場合は、予約時に施設から案内があります。また、コースに含まれる内容に加えて飲み物などを注文された場合、その費用はお客様のご負担となります。当日現地にてお支払いください。

Q チケットを紛失した場合はどうなりますか。

A チケットをお持ちいただかないと、ご宿泊いただくことはできません。大切に保管くださいますようお願いいたします。

Q チケットの有効期限を過ぎてしまいました。

A 有効期限後にご利用いただくことはできません。また、有効期限の延長やチケットの再発行はいたしかねます。有効期限までに余裕を持ってご利用くださいますようお願いいたします。

お問い合わせ先

ソウ・エクスペリエンスお客様サービス

<https://t.sowxpgift.com/auberge-contact>



注意事項

- ・ チケットはいかなる場合においても再発行いたしません。破れたり切り離されたりしたチケットは無効となりますので、ご利用まで大切に保管してください。
- ・ チケットと現金の引き換えはいたしません。
- ・ チケットの転売行為は禁止いたします。転売行為に起因するいかなるトラブルについても、ソウ・エクスペリエンス（以下、当社）は責任を負いません。
- ・ 有効期限の切れたチケットはいかなる場合でも利用できません。また、有効期限の延長はできません。
- ・ 本商品で掲載している写真は実際と異なる場合があります。
- ・ 施設までの交通費などの諸経費は、参加者の負担になります。
- ・ 混雑状況やその他施設の都合により、希望の日程で利用できない場合があります。その際は、別の日程や施設を検討していただく場合があります。
- ・ 予約が必要なコースの場合、所定のキャンセル期間内に連絡が無く、お客様の都合で催行日に参加されない場合は権利失効となります。その際の返金、補償などは一切ありません。
- ・ 天候や諸事情によりコースが中止になる場合があります。その際は日程の変更をご案内しますが、現地までの交通費などを含め返金、補償はできかねます。
- ・ お客様の都合で、一部サービスを利用されない場合でも差額分の払い戻しはいたしません。
- ・ 当チケットを利用した際に、万が一、健康上の損害、その他トラブルが発生した場合でも当社は一切の責任を負いかねます。
- ・ 施設やコース内容は事前の告知なく停止、閉鎖、変更する場合があります。

SOW EXPERIENCE AUBERGE TICKET Ver.8 2021 年 11 月発行

発行・編集・デザイン／ソウ・エクスペリエンス株式会社

©2021 SOW EXPERIENCE Inc., All Right Reserved.

SOW
Experience