

仕事を楽しめれば人生も楽しい

ニッポンの最新ホテル大特集

GOETHE

10

2020

毎日更新!

gotheweb.jp

850
Yen

2020年10月1日発行(毎月1回)1日発行(第15巻第9号)通巻174号

[ゲート]

松本まりか

旅で得たものが
仕事の糧となる

ブログリット創業者

岡田祥吾

山崎峻太郎

"やり抜く"科学で
英語学習を覆す!

星のや沖縄

ザ・リッツ・カールトン日光

ふふ 奈良

ささゆり庵 小角

アマネム ツキヴィラ

あさば はなれ 天鼓

MUNI KYOTO

アトリエオーハウス

etc...

今こそ

#stayhotel

を愉しむ!

総力特集

SMART LUXURY HOTEL 89

AUBERGE

その土地ならではの美味との出会いは、
旅をする理由にも、目的にもなる。
至福のひと皿が待つオーベルジュを厳選。

デュカス・パリの
美学を五感で味わう



1



2

京都 | 嵐山

MUNI KYOTO

ムニ キョウト

DATA

- 京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町3番
- 075-863-1110 ■ 21室
- ¥110,000~ (1室あたり、税サ別)
- レストラン2、スパ、ジムほか
- <https://muni-kyoto.com/jp/>

1.「MUNI ALAIN DUCASSE」で提供されるのは、食材本来の味を最大限引きだしながら、絵画のごとく美しい逸品。2.パティスリー「MUNI LA BOUTIQUE」では、伝統的な焼き菓子などお土産に最適なものが見つかる。3.フランス料理界の巨匠アラン・デュカス。彼が設立した「デュカス・パリ」は、現在、グランメゾンからビストロまで世界10カ国に30以上のレストランを展開。4.大きな窓を備え、自然素材を多用した客室。癒やしの空間が広がる。5.桂川の景観が望める「MUNI LA TERRASSE」。



5



4



3

京都を代表する名所、嵐山。「千年の別荘地」とも称される古都の文化が息づくこの地に、洗練された京野菜のフレンドでもてなす、唯一無二のホテル「MUNI KYOTO」が8月1日お目見えした。

渡月橋のほとり、桂川に面した風光明媚なロケーションに建つのは、端正な庭を抱く数寄屋造りのシックな建物。その内部には21の客室と、長きにわたりフレンチ界を牽引し続けている巨匠、アラン・デュカスの名を冠したふたつの美食空間がある。「ディナータイム限定の「MUNI ALAIN DUCASSE」は、地元生産者から厳選した、京都の食材で仕立てるガストロノミックスレストラン。デュカス・パリが手がけるモナコとパリ、ロンドンの3つ星レストランで経験を積み、シンプルかつ完璧に食材本来の味を引きだすアラン・デュカスの料理哲学を受け継ぐユーク・ジェラールが腕を振るう。もうひとつは、朝食、ランチ、ディナータイムを愉しむカジュアルテラス「MUNI LA TERRASSE」。桂川の景観を眺めながらいただく洗練された味は、忘れられない美食体験となるだろう。

京都の自然と歴史×至極のフレンチ。その上質な化学反応を、いち早く体験しに訪れたい。



ワイナリーというと内陸にあるのが普通だが、ここは海岸から約1kmの場所。ブドウ畑を歩くとわかるが、地面は砂地のような感じだ。

豊潤な味わいを楽しむ
優しいワイナリーステイ



1



2

新潟 | 角田浜

トラヴィーニュ

Travigne

DATA

- 新潟県新潟市西蒲区角田浜1661 ■ 0256-77-5460 ■ 10室
- ひとり¥35,000~ (2名1室利用時、夕朝食つき、税サ別)
- ラウンジ・バー、ペントハウスほか (カーブドッチ) レストラン、ワインショップ、温泉、スパほか ■ <http://travigne.jp>

1・2.ディナーは、屋外の芝生でいただくアペリティフからスタート。その後レストランに移動して始まる。メインで供される猪肉をはじめ、食材はほとんどが新潟でとれたもの。ワインペアリング (¥4,000) も用意する。3.客室は「もぐら」「あなくま」「むささび」など、カーブドッチの人気ワイン、どうぶつシリーズの名前がつけられている。



3

日本海に面した角田山の麓、角田浜にあるワイナリー「カーブドッチ」。海に近いゆえの砂のような土壌から生まれるワインは、独特の優しい味わいが特徴だ。この潮風を感じるワイナリーに、昨年11月、新しい宿泊棟が誕生した。

コロナ禍の雰囲気、「トラヴィーニュ」には、それぞれ内装が異なる部屋が10室。いずれの部屋からも畑と角田山を望む。そして、ここでの滞在の一番の楽しみである食事は、ワインの貯蔵庫につながるレストラン棟でいただく。東京・西麻布の名フレンチ「ル・ブルギニオン」出身の佐藤龍シェフによるディナーは全10皿。シェフがカーブドッチのワインと、この地に惚れこんで作るメニユーは、すべて新潟の風土を最大限に活かしたものが作り。当然、ワインとのリアージュも絶妙だ。

トラヴィーニュは単に大自然に囲まれたホテルでもなく、ただ食事を楽しむオーベルジュでもない。目の前に広がるブドウ畑を歩き、醸造所でワイン造りの現場に触れ、レストランにてここでしか味わえないワインと料理を楽しむ。ワイナリーには天然温泉やスパもある。そう、ここは日本で唯一といえるワイナリーリゾートなのだ。