

One Harmony

Membership Magazine vol.45

One Harmony

和らぎ
YAWARAGI

北海道・九州の大自然を満喫
夏の絶景ドライブ旅

人生に彩りを添える、
BARの魅力

Hotel Moments

特別な時を刻む
ホテルのワンシーンをお届けします。





総大理石造りの大階段。ヨーロピアンスタイルのデザインで、2階の左右両サイドから末広がりには伸びるシルエットが優美。踊り場にある鏡には煌びやかなシャンデリアが映り込み、大階段での写真撮影は、まさに「プリンセス」な思い出の一枚に。

— ホテル日航プリンセス京都 —

One Harmony 会員の皆様

日頃よりオークラ ニッコー ホテルズをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

木々の緑も濃さを増し心地よい季節となりました。皆様方におかれましては、ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

第45号の「和らぎ」では、今年の夏に訪れていただきたい日本の北と南の絶景ドライブルートをご紹介します。南北に長い日本には、変化に富み自然を身近に感じられる気持ちのよいドライブルートが各地にございます。道中に寄り道をして予期せぬ出会いや発見を楽しみながら、ご自身のペースで気ままな旅に出かけてみるのも一興です。地図を広げてどのルートを通るのか、昼食はどこでとるのか、と想像することから旅の楽しみは始まります。

第二特集ではホテルのバーに焦点を当て、その楽しみ方をご提案いたします。ぜひ気軽にバーへ足を運んでいた



だき、プロフェッショナルなバーテンダーたちが皆様を心地よい時間と空間へご案内するホテルのバーの世界をもっと体験していただければと願っております。

この夏も当グループホテルでは、引き続き安心・安全な環境で皆様をお迎えいたします。

皆様のご来館を心よりお待ち申し上げます。

株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント
代表取締役社長
大倉 喜久彦



フォーブス・トラベルガイド 2023

世界的に権威のあるトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」の2023年度ホテル部門において、オークラ ニッコー ホテルズの2つのホテルが、最高位となる5つ星を獲得したことをお知らせします。

・The Okura Tokyo ・ホテルオークラマカオ

オークラ ニッコー ホテルズは、日本発の優良な国際高級ホテルグループとして「親切と和」を理念に掲げ、日本のおもてなしの心に根差したホテル運営を目指してまいりました。1962年に創業したホテルオークラ東京より受け継ぐ、“世界に通じる本物のホテル”を創造するべく、日本の風土・伝統・文化に裏打ちされたオークラのホスピタリティを追求し、世界中の人々に最高のホテル体験をお届けできるよう進化を重ねてまいります。



CONTENTS

北海道・九州の大自然を満喫 夏の絶景ドライブ旅

美しい花畑を巡る花人街道 6

緑と花に浄化されるガーデン街道 8

札幌拠点に支笏湖エリアへ
日帰りドライブ 10

JRタワーホテル日航札幌
ホテルJALシティ札幌 中島公園
ホテル日航ノースランド帯広

絶景と歴史を巡る、
ながさきサンセットロードへ 12

ホテルオークラJRハウステンボス
ホテル日航ハウステンボス
ホテルJALシティ長崎

日南フェニックスロードで
太陽の恵みを体感 16

ホテルJALシティ宮崎

九州の屋根を走り抜ける
やまなみハイウェイ 18

ホテル日航大分 オアシスタワー
ホテル日航熊本

ひと皿の至福 20
Happiness on a Plate

淡路島牛丼
グランドニッコー淡路

ホテルの手みやげ100選 22
Best of Best

マカダミアナッツ・ヌガーキャンディー
ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ



写真提供/宮崎市観光協会

人生に彩りを添える、BARの魅力

フリーアナウンサー、馬場典子さんが語る
心潤う、お酒の嗜み 24

ホテルオークラ神戸 メインバー エメラルド

今宵、BARに誘われ
珠玉の一杯に酔いしれる 28

The Okura Tokyo
ホテルオークラ京都
グランドニッコー東京 台場
ホテル日航福岡

ホテルスタッフのおすすめ 一富山編ー 30
Locals' Picks

ホテルJALシティ富山

食を彩るホテルレシピ 32
Taste of Hotel

オークラ プレステージバンコク

COVER

複雑な海岸線を走るながさきサンセットロードでは次々に魅力的な橋が登場する。スカイブルーが印象的な生月大橋もそのひとつ。フェリーしか交通手段のなかった生月島はこの美しいトラス橋で平戸島や九州本土と繋がった。青い海や緑の島影との調和が見事な橋を走り抜けて、爽快な夏のドライブを満喫してみよう。



発行：株式会社オークラ ニッコー ホテルマネジメント
〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4

※本誌に記載した内容は、予告なしに変更する場合がございます。
※One Harmonyの特典利用には一定の条件がございます。詳しくはご予約時にご確認ください。

2023年3月現在の情報に基づく

北海道・九州の大自然を満喫
夏の絶景ドライブ旅



色彩豊かな北海道の花畑、太陽に輝く九州の大海原。
光と風を感じて疾走する風景街道をメインルートに、
夏を彩るフォトジェニックなスポットをご案内。



美しい花畑を巡る 花人街道



ファーム富田のラベンダー栽培の原点となった「トラディショナルラベンダー畑」。ラベンダーで埋め尽くされた斜面の上からは、富良野盆地や十勝岳連峰が一望できる。
<https://www.farm-tomita.co.jp/>

百花繚乱、太くて短い北国の夏の絶景

鮮烈な色彩にあふれる夏の北海道。視界を埋めつくすほどのスケールが大きい花畑が点在し、初夏から夏の終わりが花の最盛期だ。夏の北国の快適な気候を味方に、絵画のような花景色をはつらつと巡っていかう。

北海道のほぼ中央、美瑛町から占冠村までを結ぶ国道237号線沿いは花人街道^{はなびと}と呼ばれ、大小さまざまな花畑が集結。ラベンダーの聖地として名高い中富良野町のファーム富田もこの一画にある。新緑の5月から多様な花が代わる代わる咲き、ラベンダーが最も美しい7月中旬頃がクライマックス。園から東に約4km離れた上富良野町にある国内最大規模のラベンダー畑「ラベンダーイースト」を筆頭に、色も香りも異なる多種多様な品種のラベンダーが、その澄んだ香りで心身ともに癒してくれる。園内で蒸留される純度の高いラベンダーオイルを、旅の思い出にぜひ。十勝岳連峰を背景に、色鮮やかな花々が咲き誇る展望花畑 四季彩の丘では、青い空と花畑のコントラストに感動必至。敷地内をカートやバギー、トラクターバスで移動するほど広大な大地が、季節ごとの色合いに染まる景色は圧巻だ。

美瑛町方面に進むと、風光明媚な丘陵が続くパノラマロードに



ファーム富田の「自家製ラベンダーシロップのかき氷」は、美瑛町の自然派イタリアン「パローレ」の才田誠シェフが監修。白ワインをほんのりきかせたラベンダーフレーバーの余韻がさわやかな一杯。

到着。さらに北に位置するパッチワークの路には、畑をピースに組み合わせた牧歌的なアートのような情景が広がり、空を仰いで大の字で寝転びたい衝動に駆られてしまう。白金青い池まで足を延ばすと、季節や気候、時間帯によって色合いが変わる美瑛ブルーに遭遇。神秘的な青さと立ち枯れたカラマツや白樺が織りなす幻想的な世界に、思わず立ち尽くすだろう。

目に焼き付けてきた風景に思いを馳せながら、森に佇む拓真館へ。ここは美瑛・上富良野の風景に魅せられ、四季折々の美しさをフィルムに収めて世界に広めた風景写真家・前田真三氏のギャラリーで、心が動く作品がずらりと並ぶ。北海道の美しさは、自然と人の営みの共作であることを教えてくれる。





カラフルな絨毯にたとえられる、四季彩の丘の花畑。ケイトウ、ダリア、サルビアといった鮮やかな色合いの花が咲く9月頃が最もフォトジェニックに。



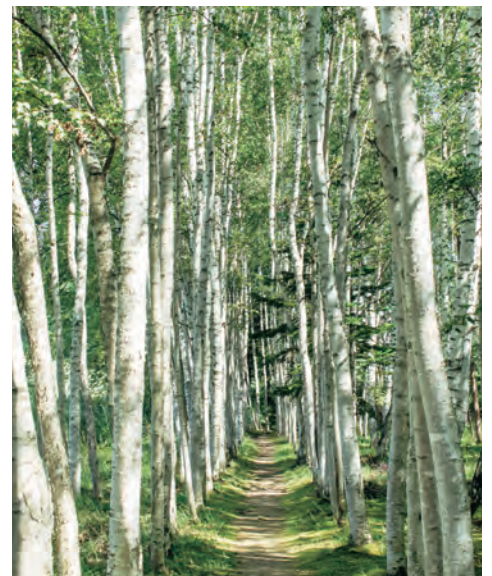
空の青、生き生きとしたグリーン、色とりどりの花が見事に調和した8月の四季彩の丘。ラベンダー、ひまわり、マリーゴールドなどが楽しめる。



もふもふとした毛並みと人懐っこさがたまらなくかわいらしいアルパカは、四季彩の丘の人気者。
<https://www.shikisainooka.jp/>



上／美瑛の美しさを堪能できるフォトギャラリー、拓真館。小学校の跡地を再利用し、敷地内にはラベンダー畑や料理家が営むレストランも。
左／夏は強い日差しでライトブルーに輝く白金青い池。美しい青さを拝みたいなら、晴天の日を選ぶのがおすすめ。

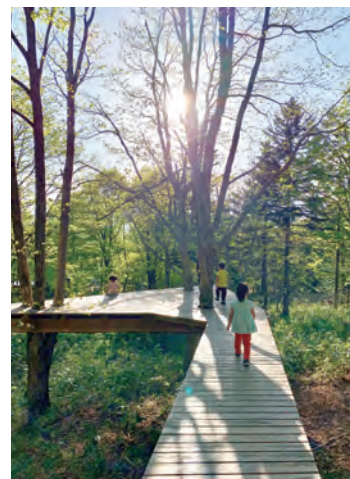


拓真館内の名所のひとつで、前田真三氏が美瑛町と一緒に作り上げた白樺回廊。鳥のさえずりや風の音を BGM に散策を楽しもう。
<https://www.takushinkan.shop/>

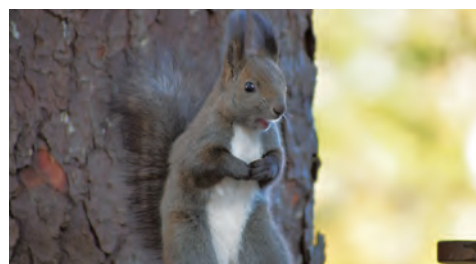
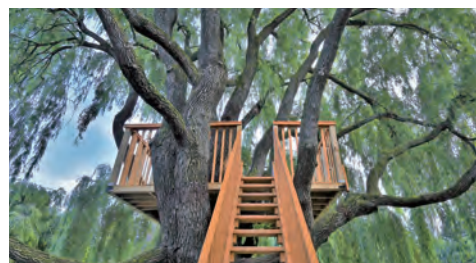
緑と花に浄化される ガーデン街道



イギリスで英国式の造園を学んだ北海道のガーデニングの第一人者、上野砂由紀さんが実家の農園に造った上野ファーム。上野さんが提唱する、北海道の気候風土で育つ植物の特色から形造られる庭、「北海道ガーデン」の魅力が凝縮されている。
<https://uenofarm.net/>



左／大雪山系のなかで特に美しいとされる、大雪高原旭ヶ丘に造られた大雪 森のガーデン。標高650mにあり、季節が少し戻ったような感覚に。 右／同ガーデンには、木や森に親しめるエリア「遊びの森」も。リング型の揺れるベンチや、羽を休める鳥の気分になれるテラスなどが設えられ、大人も童心に帰って楽しめる。
<https://www.daisetsu-asahigaoka.jp/>



真鍋庭園が惜しげもなく公開する針葉樹のコレクションは見応え満点。園内は、日本庭園、西洋風庭園、風景式庭園で構成された回遊式ガーデンで、北国に合う多彩な植物や園芸雑貨を購入できるガーデンセンターや、小鳥のさえずりが聴こえるカフェを併設。
<http://www.manabegarden.jp/>

北海道の風土に触れる、起伏に富んだ庭散策

北海道の中央部、大雪～富良野～十勝を結ぶ全長約250kmのガーデン街道。雄大な景観と優美な花の調和をテーマに、それぞれが趣向を凝らした8つのガーデンが集うルートだ。

コースの最北端、大雪山を一望できる高原に位置する大雪 森のガーデンは、約900品種の宿根草で彩られた「森の花園」を上野砂由紀さん、自生の樹木や山野草を活かした「森の迎賓館」を笠康三郎さんという北海道を代表するガーデナーが監修。6月下旬から7月中旬頃には、高地でしか見られない貴重なケシの一種、メコプシスが青く美しい花を咲かせる。

ガーデニングの聖地と称される上野ファームは、自然に寄り添い、北海道の気候風土に合った品種を活かす「北海道ガーデン」の世界を確立したガーデナー・上野砂由紀さんのホームグラウンド。ありのままの姿を大切にする英国式をベースに、耐寒性がある宿根草や地元の野草なども取り入れた庭づくりで季節の移り変わりを表現。訪れるたびに新しい発見や感動を与えてくれる。針葉樹が主役の日本初のコニファーガーデンとして一目置かれる真鍋庭園では、森林浴を楽しもう。樹木の輸入・生産・販売を行う専門家たちが長年かけて世界中から収集し、-25℃の環境に根付かせた数千品種の樹木が一堂に会する、コニファー好きに

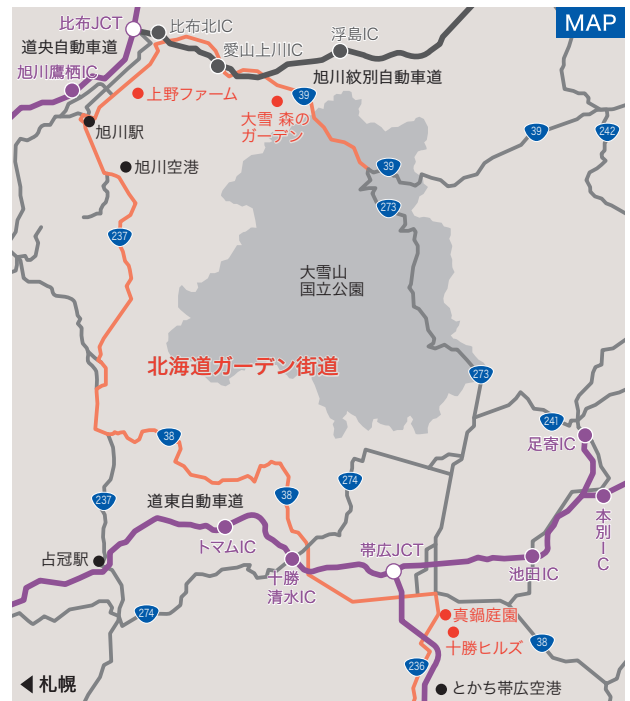


上野ファームから射的山に登ると、頂上には虹色の椅子が。眼下には上川盆地や田園風景といった北海道らしい風景が広がっている。

はたまらない空間だ。エゾリスたちも遊びに来ていて、思わず笑みがこぼれてしまう。

花・食・農をテーマにした十勝ヒルズには、庭や植物に詳しくない初心者でも楽しめる工夫がいっぱい。親しみのある花から貴重な品種までがバランスよく植えられ、ハーブやエディブルフラワーが育つ庭も。十勝の空を青いサルビアで表現したガーデン「スカイミラー」は7月から10月が見頃で、日中の青空はもちろん夕陽との共演も深く胸を打つ。

たっぷり遊んでホテルに戻っても運転や散策の疲れを感じないのは、マイナスイオンを浴びながら、目と心の栄養を補給できたからに違いない。



左／青空を映す鏡をイメージした十勝ヒルズのガーデン「スカイミラー」。シンボルツリーの白樺と、一面に咲くブルーサルビア、スティック・スパイヤーズブルーが、晴れた夏の日にもさわやかな風を運んでくれそう。右上／十勝の食材をふんだんに使った十勝ヒルズのカフェ特製「ランチボックス」。青空のもと、園内の好きな場所で味わうとまた格別のおいしさ。

<https://www.tokachi-hills.jp/>

札幌拠点に支笏湖エリアへ 日帰りドライブ

ダイナミックな自然と水が作り出す造形美

手つかずの自然に囲まれた支笏湖は、火山の噴火で形成されたカルデラ湖。札幌市中心部から1時間半ほど、新千歳空港からは約45分と抜群のアプローチ。深緑の森の中を貫く支笏湖スカイロードと呼ばれる道道16号線はぜひ走ってほしい爽快なドライブルートだ。日本屈指の透明度を誇る支笏湖では、湖上と水中のアクティビティに興じたい。きらめく水面をクルージングする「プライベートカヌー」では、湖で暮らす魚や水草に加え、緑豊かな湖畔の景色を特別な角度から眺められ、一生の思い出に。支笏湖ブルーの湖の中を探索する「水中遊覧船」では、火山活動でできた切り立った崖のような光景をはじめ、陸からは見えない自然の造形美を堪能できる。

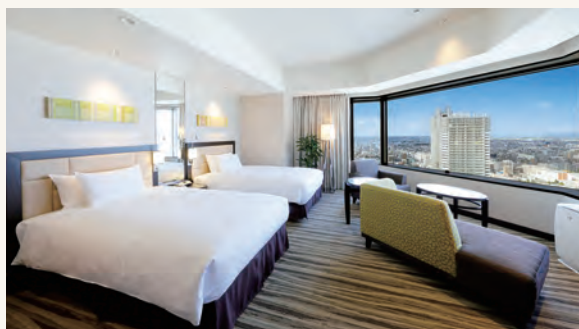
支笏湖を満喫したら、湖畔と山間を走って恵庭方面へ。夏でも涼しい恵庭溪谷には、優美な扇にたとえられる白扇の滝、大木の間を流れ落ちるラルマナイの滝、躍動感あふれる三段の滝が。生い茂る緑と清らかな水景色からは前述のガーデンに負けない量のマイナスイオンが放出されて、パワーをもらえそうだ。

支笏湖から流れる千歳川に架かる赤い橋・山線鉄橋は、千歳市の有形文化財で、経済産業省の近代化産業遺産にも認定される文化遺産。1899年にイギリスより輸入され、貨物輸送で活躍していた道内で現役最古の鋼橋で、役目を終えた後は道路橋・歩道橋として半世紀以上にわたって利用されている。
支笏湖ビジターセンター <http://shikotsukovc.sakura.ne.jp/>



JRタワーホテル日航札幌

● 北海道札幌市中央区北5条西2-5



眺望を満喫できる大きな窓を有するコーナーデラックスツイン。

JR札幌駅直結に加え、北海道で一番の高層タワーという抜群のロケーションで、美しい眺望に抱かれながら、「やすらぎと感動」のひとときが過ごせるアーバンリゾートホテル。客室はシンプルな装いで機能的、大きな窓を配したワイドビュー仕様で、刻々と移り変わる札幌の街並みをずっと眺めていたくなる。輝く夜景をより楽しむならば、35階のレストラン&バー「SKY J」のオリジナルカクテルとともに。22階のスカイリゾートスパ「ブラウプラン」は、天然温泉（源泉名「札幌駅温泉」）を利用した癒し空間で、心身ともにリフレッシュできる。（※スパの利用は18歳以上）

ホテルの詳細





左上／深さは全国2位、面積は全国8位で、透明度は毎年全国ベスト3入りを争う支笏湖。水量が多いことから、湖全体が氷結に至る前に春を迎えるため、厳冬期でも凍らない日本最北の不凍湖としても知られる。
 右上／カルデラ湖ならではの地質・柱状節理は地上でも湖面下でも見られ、水面下に広がる神秘的な世界は「水中遊覧船」で楽しめる。
 支笏湖観光船 <https://shikotsu-ship.co.jp>
 左下／支笏湖の見どころを丁寧に解説してくれるガイド付きのプライベートカヌー。透明度の高さから、カヌーが宙に浮いているように見えるほど。
 支笏ガイドハウスかあ <https://gh-canoa.com/>



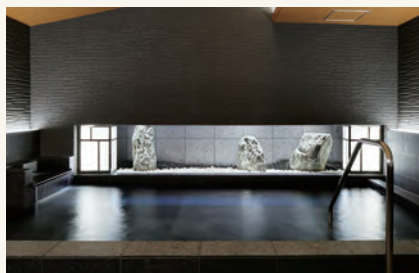
恵庭岳公園線（道道117号）を利用して、恵庭溪谷へ。恵庭随一の景勝地とたらしめる美しく個性豊かな3カ所の滝。（左から時計回りに）三段の滝、白扇の滝、ラルマナイの滝。



ホテルJAL シティ札幌 中島公園

● 北海道札幌市
中央区南8条西3丁目1-25

すすきの繁華街まで徒歩5分。高機能なサービスをコンパクトに凝縮した、スマートでスタイリッシュなホテル。館内にはナチュラルな木目とオークグレーを基調としたゆとりある客室、男性用はサウナ、女性用はジェットバスを有する大浴場、北海道の食材を使った朝食buffetなど、旅慣れた大人を満足させる贅沢な環境が整っている。



大浴場はゲストを癒す落ち着いた黒御影石造り。

ホテルの詳細



ホテル日航ノースランド帯広

● 北海道帯広市
西2条南13-1

JR帯広駅隣接、アクセス至便なホテル。スタッフの温かなおもてなしや明るい木調の家具と鮮やかな色調をアクセントにした客室でくつろぎのひとときを。ホテルを拠点に雄大な十勝平野や北海道ガーデン街道の多彩な庭園を巡るドライブの後は、ホテル1階レストラン「J」で十勝のおいしい食を楽しむのもおすすめです。



十勝エリアの玄関口、JR帯広駅に隣接。

ホテルの詳細





潜伏キリシタンの信仰形態がいまも残る生月島。そのほぼ北端に位置する塩俵の断崖は柱状節理が高さ約20m、南北に約500mも続く。ここまでの道のりも絶海の孤島を思わせるパノラマロードとして知られており車のCM撮影ロケ地としても有名だ。



旧日本海軍のお膝元として発展した佐世保。戦後は米海軍基地が置かれ、早くからアメリカ文化に親しんできた土地柄だ。1950年頃に誕生した佐世保バーガーは手作りで作り置きしないのが特徴の本格派。市内には25店舗以上のバーガーショップが独自のレシピで競い合い、ご当地グルメとして注目されている。

左／西洋文化と日本が最初に出合った町・平戸。寺院と平戸ザビエル記念教会が重なって見える有名な坂道の風景。 右／手付かずの自然が残る九十九島。ゆっくり滞在するのなら九十九島パールシーリゾートのクルージングやカヤックなど各種アクティビティ体験もおすすめ。併設の水族館「海きらら」も人気。 <https://pearlsea.jp>

ホテルオークラJR ハウステンボス ●長崎県佐世保市 ハウステンボス町10番

アムステルダム中央駅を模した美しいホテルはハウステンボス入園ゲート隣接の便利な立地。ヨーロッパ風の街並みと大村湾が一望できるパークサイドの客室や、宿泊者専用のカナルクルーザーで運河を渡る特別な入園スタイルも人気が高い。ヨーロッパリゾートの優雅な雰囲気と天然温泉の露天風呂付き大浴場、地産地消のおいしい料理で心も体も癒される。



JRハウステンボス駅から徒歩5分とアクセス良好。

ホテルの詳細



ホテル日航ハウステンボス ●長崎県佐世保市 ハウステンボス町6番

美しく手入れされた中庭を囲むように立つ白亜のホテルはハウステンボスに隣接。ホテル専用ゲートを使えば閉園1時間前までは出入り自由なのでゆっくりと園内を楽しむ。また客室の種類が豊富で二段ベッドを備えたファミリーユース向けタイプも完備。広々とした大浴場や駐車場もありグループでのドライブ旅行に最適な居心地のよいホテルだ。



東屋を備えた静かな中庭はリラックスできる空間。

ホテルの詳細



南欧を思わせる断崖と教会を望む長崎エリア

ながさきサンセットロードの後半は西彼杵半島^{にしきのま}西岸を南下して長崎市中心部へ。五島列島を遠望しながら海沿いの道を走り、世界遺産の2つの集落と大浦天主堂にも立ち寄りたい。

その序章を飾るのがハウステンボスからほど近い西海橋。この日本初の海峡横断橋は長崎県の南北を結ぶ要の存在で、橋を渡ればすぐに西彼杵半島だ。「琴の海」と呼ばれる穏やかな大村湾とは対照的に、五島灘は景観こそ見事だが風が強く波も荒い。最初の目的地、大野集落も激しい風雨に耐える石積みの段畑が印象的だ。ここは神社を祈りの場にして信仰を守った集落で、禁教令廃止後にフランスから来日したド・ロ神父が設計した素朴な石積みの大野教会堂が森に佇む光景は心に染み入るほど美しい。また祈りの場である教会堂に加えてド・ロ神父が女性の自立支援のための作業場(旧出津救助院)や日本初の保育所(現在のド・ロ神父記念館)を私財まで投じて作ったのが隣の出津集落だ。現在も「ド・ロさま」と慕われる神父の足跡を丘の上を縫うように走る散策路でゆっくりと巡ってみたい。

このキリシタンの里、長崎市^{ととめ}外海地区では海を見下ろす断崖上をワインディングロードが続き、素晴らしい光景が広がっている。なかでも遠藤周作文学館のテラスと、隣接する道の駅 夕陽が丘^{ととめ}とめは、出津集落と五島灘が一望できるビュースポット。眩しいほどに輝く海の眺めは、長崎を舞台にした「沈黙」執筆を契機に何度も外海地区を訪れた遠藤氏がこよなく愛した絶景でもある。女神大橋を渡れば長崎市の中心部。伊王島まで足を伸ばして透明度の高いビーチで海水浴を楽しむのもいいし、もうひとつの世界遺産「明治日本の産業革命」の象徴、軍艦島に長崎港からのクルーズで上陸するのも得難い体験になる。そして必ず訪れたいのが宗教史上の奇跡「信徒発見」の舞台、大浦天主堂だ。日本にはまだ信徒がいるのではと禁教時に西欧で語られていた夢物語が現実となったのは、日本が鎖国を解いた11年後。大浦天主堂を訪れて信仰を告白した潜伏キリシタンの存在は世界中に驚きと感動を与えたが、戦禍を超えた天主堂の壮麗な姿をいまでも見られること自体が奇跡かもしれない。250年以上の時を経て自由が認められた信仰の歴史を海辺の景色とともに体感するながさきサンセットロードは、珠玉のドライブ体験になるはずだ。



道の駅 夕陽が丘^{ととめ}から見た出津集落。「沈黙」に登場するかくれキリシタン集落のモデルでもあり「人間がこんなに哀しいのに主よ、海があまりに碧いのです」と刻まれた「沈黙の碑」も集落の入り口に建つ。急斜面に広がる石積集落と出津教会堂の尖塔、断崖、大海原とまるで南欧の村のような美しさだ。



左/大野集落に住む26戸の信徒のために地元産の玄武岩を積み上げて造られた大野教会堂。レンガのアーチと西欧流の目地材で仕上げた石壁はド・ロ神父が考案。当時の姿を維持する貴重な教会堂だ。 右/ド・ロ神父と信徒が協力して建てた出津教会堂。風が強い外海地区の風土を考慮し軒が低く簡素な外観に。住民の福祉と生活向上に尽力したド・ロ神父への敬愛の証がサンセットロードに架けられたフランス国旗と同じ青・白・赤3本のトリコロールの橋だ。

©NAGASAKI CITY 「写真掲載に当たっては大司教区の許可をいただいています」



日没の時間になると人が集まる道の駅。夕陽が丘そとめ。サンセットロード屈指の美しさを誇る夕陽の名所で、外海地区の特産品として名高いド・ロ神父考案の Pasta や素麺も販売。海を望む地産地消レストランも併設されている。



遠藤周作文学館には書斎を再現した一角や、戦後日本文学の金字塔とも称される「沈黙」の生原稿など貴重な資料を展示。長崎を心の故郷と呼び「このような街にめぐりあったことは生涯の幸福」と記した作家の足跡がたどれる。



大浦天主堂は日本に現存する最古の木造ゴシック様式教会。国宝で世界遺産登録された長崎の象徴だ。1864年に完成、翌年の公開後からは、日本人信徒の訪問を待つために天主堂の扉はずっと開けられていたとか。約1ヶ月後に浦上の信者が訪れて奇跡が生まれた。



左／長崎港の景観が見事な旧居留地、南山手にある旧グラバー住宅は現存する日本最古の木造洋風建築物。スコットランド出身の実業家、グラバーは石炭・造船・鉄道など様々な分野で日本の近代化に貢献。世界遺産「明治日本の産業革命」の構成資産として登録された瀟洒な洋館だ。 <https://glover-garden.jp>
右／長崎港から船で約40分。端島(通称軍艦島)は海底炭鉱開発で大半が埋め立てで作られた島。最盛期には日本一の人口密度を誇ったが閉山で無人島に。上陸クルーズで1度は訪れてみたい世界遺産だ。

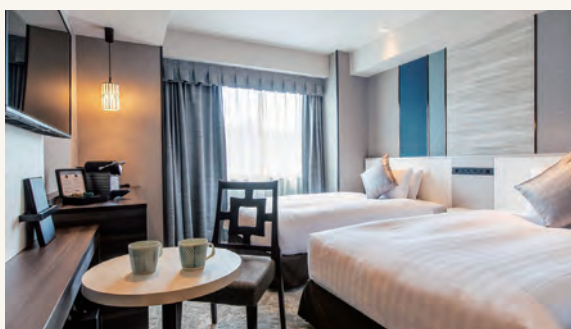


2011年に開通した伊王島大橋は緩やかなカーブが特徴。海の上を疾走する感覚が味わえて爽快だ。長崎市中心部から車で約30分という好アクセスで伊王島はリゾートアイランドに変貌した。特に海水浴や海上アスレチックなど多彩なアクティビティを楽しめる伊王島海水浴場が人気。

観光情報はながさき旅ネット
<https://www.nagasaki-tabinet.com>
写真提供：(一社)長崎県観光連盟

ホテル JAL シティ長崎

● 長崎県長崎市新地町13-10



「NAGASAKI Plus+」と名付けられたシックで美しい客室。

長崎新地中華街に立つホテルは観光やビジネスに最高の立地。大浦天主堂や旧グラバー住宅は路面電車ですぐ、思案橋など繁華街は徒歩圏。観光客が長崎中心部を車で回るのはハードルが高いので、この利便性の良さはありがたい。また3年かけた客室改装が完了。新客室「NAGASAKI Plus+」は、古き良き時代の上海がモチーフ。波佐見焼の藍色と長崎の海の澄んだ青色をアクセントカラーに用いた上質な部屋が旅の疲れを癒してくれる。人気の朝食buffetで中国料理も登場するのは長崎ならではの楽しみ。中国料理「桃源」の洗練された本格的な料理もぜひ味わってみたい。

ホテルの詳細



A scenic view of the Sun Phoenicia Road in Nanshan. The foreground shows a lush green lawn with several palm trees and a wooden bench. A paved road with a white line runs along the bottom right. In the background, the ocean is visible with waves breaking on a sandy beach. The sky is blue with some clouds. The text "日南フェニックスロードで 太陽の恵みを体感" is overlaid on the top left.

A wide-angle photograph capturing a serene scene of horses grazing on a lush green hillside. In the foreground, two horses are prominently featured, their heads bowed as they feed on the grass. The hillside slopes gently down towards a vast, calm body of water, likely a lake, which stretches across the middle ground. The water's surface is a deep, clear blue, reflecting the bright sky. In the distance, several more horses are scattered across the hillside, some standing and others grazing. The sky above is a brilliant blue, dotted with soft, white clouds. The overall atmosphere is peaceful and idyllic, showcasing the natural beauty of the landscape.

16



太古の海面下にあった岩が隆起し、波蝕によって稀有な波状形に。干潮時には沖合い100mに及ぶ岩肌が現れ、まさに巨大な洗濯板のよう。堀切峠や青島など宮崎市の観光情報は宮崎市観光協会へ。
<https://www.miyazaki-city.tourism.or.jp/>



サンメッセ日南のシンボル、世界で唯一イースター島の長老会から特別許可を得て、完全復刻した7体のモアイ像「アフ・アキビ」。ラッキージンクスに触れると、運氣上昇すると言われる。
<https://www.sun-messe.co.jp>



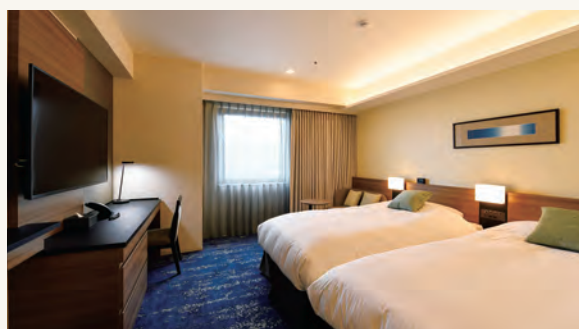
観光名所や道の駅で食べたいマンゴースイーツ。



(左より) 御本殿が建つ岩窟内には、海の神の娘・豊玉姫が乳房をひききり岩にくっ付たとされるお乳岩が。／鵜戸神宮参道にある朱塗りの橋から見下ろす日向灘と奇岩が織りなす景観に息をのむ。／男性は左手、女性は右手で、願いを込めて亀石めがけて運玉を投入。
<https://www.udojingu.com>

ホテル JAL シティ宮崎

● 宮崎県宮崎市橋通西4-2-30



宮崎の自然を醸し出す落ち着いたツインルーム。

宮崎駅から徒歩約10分、百貨店や飲食店が立ち並ぶ目抜き通りに位置し、観光拠点に最適。昨年、開業20周年を迎えたのを機にスタートした客室とレストランのリニューアルが今夏完了。装いも新たに再出発するホテルでは、地域とともに創り上げる「宮崎の新発見」をテーマに、訪れる方の心を浮き立たせるさまざまな感動体験を提供。そのひとつが「宮崎の朝をもっと贅沢に」と称した朝食だ。郷土の味を代表するチキン南蛮や冷汁をはじめ、地元食材が盛り込まれた洋食メニューなどがラインアップ。エネルギーをチャージして、元気に夏の1日を過ごせそう。

ホテルの詳細



九州の屋根を走り抜ける やまなみハイウェイ



山あいの高原地帯を貫くやまなみハイウェイのベストビューポイント、長者原。スカッとした気分にはアクセルも踏み込みがち。くれぐれもスピードの出し過ぎにはご注意ください。

大地が生んだ山々の懷に抱かれる幸せ

大分県由布市と熊本県阿蘇市を結ぶやまなみハイウェイは、標高1,700m級の山々が連なり、「九州の屋根」と呼ばれるくじゅう連山や、古来より山岳信仰の聖地であり、「涅槃像」として親しまれる阿蘇五岳の山景と高原が織りなすダイナミックな風景が続く、人気の観光道路。

九重エリア随一の名所が九重「夢」大吊橋。人道専用吊橋として日本一の高さを誇り、橋上からは勢いよく流れ落ちる震動の滝をはじめ、渓谷美が見渡せ、まさに天空を散歩しているかのよう。飯田高原に位置するやまなみ牧場では、馬やウサギと触れ合えたり、シーブドックショーイベントに興じたりと、童心に帰って大はしゃぎ。7・8月に最盛となるブルーベリー摘み取り体験に挑戦するのもおすすめだ。牧場を後にしたら、やまなみハイウェイの代名詞ともいえる長者原ポイントが待っている。視界が開け、そびえる山に向かってまっすぐと延びる一本道。深緑の草原が車窓に流れ、一気に走り抜ける爽快感はこたえられない。阿蘇くじゅう国立公園の自然について学べる長者原ビジターセンターも欠かせないスポット。裏手にはラムサール条約登録湿地のタデ原湿原が



九重火山群の山麓遊水池に造られたタデ原湿原。春に行われる野焼きによって湿原環境が維持され、多彩な植物や動物が生育・生息している。長者原ビジターセンターを起点に設けられた散策路で、和みのひとときを。<https://kujufanclub.com>

広がり、希少な植物や野鳥たちが出迎えてくれる。コースの最高地点にあたる標高1,330mの牧ノ戸峠を越えたら、いよいよ熊本県。約5万坪の敷地を有する複合施設、阿蘇・瀬の本高原リゾート 雲の上ヴィレッジは、ドライブ休憩にぴったり。ゴーカートやサイクリングなどのアクティビティで雄大な自然と戯れたい。また阿蘇五岳の見事な眺望もごちそうのレストランでは、名産の赤牛を使ったメニューに舌鼓を打とう。

大分・熊本ともに、全国的に知られる温泉県。沿線周辺に点在する温泉巡りも醍醐味。豊かな表情を見せる大自然を筆頭に、リフレッシュできる要素が詰まっている魅力のドライブコースだ。





標高777mに架けられた、長さ390m、高さ173mの九重「夢」大吊橋。眼下に鳴子川溪谷の原生林、遠方にはくじゅう連山が横たわる大パノラマに感動。



周囲の山々を震動させるかのように流れ落ちることから名付けられたという震動の滝は、雄滝と雌滝、2つの名瀑で構成され、橋からその全景が見られる。
<https://www.yumeooturihashi.com/>



牧羊犬が放牧された羊を追込む姿が見られるシーブドックショーや、子羊たちのレースなどが楽しみなやまなみ牧場。敷地内には源泉かけ流しの立ち寄り湯施設「まきばの温泉館」も。 <https://www.yamanami-farm.jp/>



くじゅう連山と阿蘇五岳が望める阿蘇・瀬の本高原リゾート 雲の上ヴィレッジの専用コースを疾走する電動ゴーカートで、心地いい高原の風を体感したい。雲の上レストランの人気メニューのひとつ、赤牛ローストビーフ。 <https://rest.senomoto.com/>



ホテル日航大分 オアシスタワー

● 大分県大分市高砂町2-48

JR大分駅から徒歩約10分。コンサートホールや商業施設が一体となった地上101mのランドマークホテル。スタンダードタイプからスイートルームまで備えた客室からは大分市街地、別府湾、国東半島が一望でき、くつろぎの滞在が叶う。オープンキッチンでの実演に加え、大分の大地がもたらす食材を用いた郷土料理や多彩なメニューが並ぶ朝食ブッフェも魅力。



大分市内でひときり目立つ高層シティホテル。

ホテルの詳細



ホテル日航熊本

● 熊本県熊本市中央区上通町2-1

“ときめくホテル”を掲げ、館内空間やサービスをはじめ、心浮き立つようなひとときを演出。とりわけ熊本城や雄大な阿蘇の山並みが客室の窓の外に広がる美しい光景は、ここならではのおもてなしのひとつだ。館内にある6つのレストラン＆ラウンジでも、地元熊本の季節の食材を中心に創意工夫。オリジナリティあふれる新しい味との出会いに期待したい。



阿蘇の草原を思わせるカーベットを配した熊本城を望む西側客室。

ホテルの詳細



ひと皿の至福

Happiness on a Plate

20



グランドニッコー淡路
ロビーラウンジ「ルッチョラ」

淡路島牛井

みけつくに
「御食国」淡路島の大地の恵みが、なによりものごちそう

海と山に囲まれ、温暖な気候に恵まれた自然豊かな淡路島は、古来から朝廷や皇室などに食料を供給する「御食国」の歴史を紡いできました。館内のレストランでは、そんな島の宝ともいえるべき魅力あふれる食材を用いて料理長が趣向を凝らし、さまざまな一品を提供。なかでも淡路島牛井はシグネチャーメニューとして、地元住民はもとより観光客にも熱い支持を得ている人気のひと皿です。

多くの方は、牛井と聞くと、丼に盛られた庶民的な姿を想像するのではないのでしょうか。テーブルに運ばれてきた瞬間、驚嘆。箸を入れるのもためらってしまうほど、洗練された美しい盛り付け、見たことのない新しい牛井スタイルにワクワクするはずです。

上品な甘みと香り、脂のおいしさが特徴の淡路牛を和風だしにわずか10秒ほどぐらせ、しゃぶしゃぶに。この絶妙な火入れが淡路牛のうま味を封じ込めるポイントです。淡路名産の玉ねぎは、和風だしで煮込んだもののほか、生のスライス、フライドオニオンと3種類を組み合わせ、美味なる玉ねぎを存分に堪能できる工夫が。さらに淡路放し飼いたまごを2個使用したふわふわのオムレツに加え、お米もすべて島内産。まさしく真なる“ご当地丼”に値する至極の逸品をぜひ。



島自慢の食材を盛り込んだ究極のご当地丼

島の豊かな大地が育んだ淡路産こしひかりの上に、オムレツ、しっとり柔らかく仕上げた淡路牛、3種類の調理法による玉ねぎを順に重ねる。個々の食感やうま味が複雑に絡み合い、えもいわれぬ味わい。まずは素材本来の味をそのまま楽しみ、その後、別添えの特製オニオンソースをかけて食すのがおすすめ。



グランドニッコー淡路 ロビーラウンジ「ルッチョラ」

営業時間 10:00～19:00 (L.O.18:30)

※淡路島牛丼のご提供は11:00～15:00 となります。

無休

TEL 0799-74-1111 (ホテル代表)

●兵庫県淡路市夢舞台2番地 2F

※営業日時は変更の場合がございますので、店舗にご確認ください。

ホテルの手みやげ100選

Best of Best



1.2. マカダミアナッツ・スガーキャンディーは、ミルク味のほか、抹茶、マンゴーの全3種がある。エレガントなパッケージも評判でギフトに喜ばれている。3. 厳選素材を用いて、創意工夫を凝らした手作りパンとスイーツを提供するロイヤルベーカリーで販売。1パック(30個) NT\$450(消費税込)。

—— 第21回 ——

ホテル・ロイヤル・ニッコー・タイペイ

マカダミアナッツ・スガーキャンディー

絶妙な食感がやみつきになるオリジナルスガー

台湾みやげと聞いて、誰もが真っ先に思い浮かべるのはパイナップルケーキではないでしょうか。近年、その王道スイーツと人気を二分しているのが台湾スガーです。フランスの伝統菓子で知られるスガーは、一般的には砂糖や水飴、蜂蜜、卵白などを煮詰め、アーモンドやドライフルーツを混ぜ込んで冷やして固めたお菓子。台湾スガーはその製法をベースに、甘味の主成分として優しい味わいとコクのある麦芽糖を用いているのが特色のひとつです。ホテルを代表する新しいスイーツを作り上げる際に、市場に出回っているさまざまなスガーを試食したシェフは、ナッツ類はアーモンドとピーナッツの2種類しかないこと

に着目。また“甘すぎる”“固い”“柔らかくて歯にくっつきやすい”といった印象を払拭すべく、研究を重ね、老若男女に愛される味わいを追求したそう。こうして生み出されたホテルオリジナルは、特に8つの必須アミノ酸を豊富に含むオーストラリア産高級マカダミアナッツをはじめ、フランス産発酵バター「エシレ」やピレネー山脈の塩、ニュージーランド産の全脂粉乳、日本の富士山の天然水など厳選素材を使用。ほどよい甘さと濃厚なミルクの風味、香ばしく上品な軽い口当たりのマカダミアナッツ、そして固さと柔らかさのバランスが絶妙な食感に仕上げられた極上の味わいをぜひご賞味ください。



人生に彩りを添える、 BARの魅力



フリーアナウンサー、馬場典子さんが語る 心身が潤う、お酒の嗜み

食いしん坊を明言し、お酒も大好きなフリーアナウンサー、馬場典子さんが
ホテルオークラ神戸 メインバー エメラルドで至福のひとときを満喫。



Profile

フリーアナウンサー・大阪芸術大学放送学科教授。
日本テレビに入社し、情報・バラエティー・スポーツ・
料理と局を代表する数々の番組を担当。2014年7月より
フリーアナウンサーとなり、ナレーション、執筆など
幅広く活動中。NHK「あさイチ」プレゼンター、BS日
テレ「歌謡プレミアム」、ABCラジオ「私からだ 上
手にやさしくつきあえる毎日を。」にレギュラー出演。
「KyodoWeekly」連載中。著書に「ことたま」(実業之日
本社)、「言葉の温度～話し方のプロが大切にしている
たった1つのこと」(あさ出版)。



「カウンターは距離が近い分、話しやすく。いろいろと質問しちゃいます。バーテンダーの身のこなしや手の動きもエレガントで見惚れます」と馬場さん。アレンジを加え、香りが際立つようにとワイングラスに注がれたソル・クバーノに、「こんな上品な一杯は初めて」と歓喜。

シャンパングラスを傾け、カウンターに腰掛けた馬場さん。立ち居振る舞い、内面からにじみ出る品格がメインバー エメラルドの世界観に溶け込みエレガントな空気に包まれる。「バーが似合う大人の女性に見えるかしら?」とほがらかに笑う馬場さんは、バー空間に浸り、お酒を嗜む時間を楽しんでいるよう。「食いしん坊なので、料理に合わせてお酒はなんでも飲みます。強くはないんですよ。家でひとりのときは、ビール一缶も飲めないです。誰かと一緒に過ごす時間、空間や会話で心が弾み、お酒はよりおいしくなるものだと思います。人と人をつなぐ橋渡し、幸せなひとときに誘ってくれる存在かな」。

バーでの思い出の一杯はソル・クバーノ。「お酒に詳しくないけど好奇心旺盛なので、プロの力を借りて目新しいお酒を試すことが多いのですが、5年ほど前に出合ったこのカクテルはお気に入り、いろいろなバーで何度か頼んでいます。いつも名前が思い出せず『太陽と国名がつくカクテル何でしたっけ』と伺って」。すかさず「キューバの太陽です」とバーテンダーの富士谷直樹が合いの手を入れる。ソル・クバーノは、神戸を代表する名店の重鎮が生み出したオリジナルカクテル。レシピも公開されているため、広く知れ渡ることになったという話を聞いた馬場さんは、「神戸に縁ある一杯だったなんて、すごい奇遇」と大喜び。差し出されたソル・クバーノに「ワイングラスに注がれているのは初めて。いままで飲んだものよりフレッシュなグレープフルーツの香りが際立ち、おいしいです」。さらに口をつけようとした瞬間、店内に汽笛の音が響いた。船の汽笛?と驚く馬場さんに、「目の前が海です。潜水艦のドックもあり、タイミングが合

えば間近で目にする貴重な体験も」と富士谷。窓側へ振り向き「滝の流れる庭園もあるんですね。本当だ、その先に海が」と満面の笑みを浮かべ、「カクテルの誕生秘話や提供スタイルもそうですが、新しい発見が大好きなので楽しくなります。私にとって見聞を広める格好のシチュエーション」。

そこからは「バーテンダーになったきっかけは?」「綺麗なブルーのボトルはどのお酒?」と、馬場さんと富士谷との会話がとめどなく続く。



「気心がしれた友人や仕事仲間と、お酒を飲みながら食事をする時間はかけがいのないもの」と馬場さん。



料理に合わせてジンリッキーが登場すると「またひとつ好きなカクテルが増えました」と、屈託のない笑顔を見せる。

「新人の頃、先輩がとあるバーに立て続けに違う女性を連れて行った話をしてくれました。バーテンダーはもちろん覚えているのに『お久しぶりです』と。一瞬で状況を把握する洞察力和スマートな対応、これこそが本当のプロフェッショナルだと。アナウンサーも、聞き手側の思いを汲み取ることが大切で、引き出しをいっぱい作り、円滑に会話を進めて、さりげなく話を引き出すプロになればと、先輩は伝えたかったのだと思います。モテ自慢がなかったのではなくてね(笑)」。

バーは、馬場さんにとって、ただお酒を飲む場所ではなく、新たな刺激を受け、心をリセットする場でもあるのだろう。

食事とともに飲むことが多いという馬場さんに、オードブルとアメリカンクラブハウスサンドイッチをおすすめした。「バーはお酒を嗜むのが前提で、料理はサブの要素との認識が覆されました。とてもおいしかったので尋ねたら、館内のレストランで手間暇かけて調理されたものを用意していると。ホテルのバーならではの付加価値ですね。つい先日友人とレストランで食事をした際に、きめ細かなサービスや上質なお料理、お酒など総合的に見るとリーズナブルで、なにより安心感が魅力だねと話をしたばかり。ラグジュアリーホテルは服装をはじめ、こちらもちんとしていなくてとは気構えてしまったり、バーは食前に一杯飲んで、さっと切り上げるといった粋な大人のための場という憧れがありましたが、経験も積んでくつろげるようになってきました。見知らぬ旅先で、ひとりで夕食をとることも多々ありますが、食事を兼ねたバー利用もありなのだと気づき、今後は楽しみ方が増えました」。

バーテンダーとの会話を楽しみながら、芸術品のような美しいカクテルをはじめとした銘酒と食事を味わう。上質なバー空間でリラックスする馬場さんの姿が目には浮かぶようだ。

食後のスイーツを頼むならば、もう一品料理を食したい欲求にかられる馬場さんは、デザート代わりに消化を促してくれるすっきりしたフレッシュフルーツカクテルを味わうという。そんなお酒の楽しみ方も一興。近年はアフタヌーンティーやモクテルなどお酒が飲めない方でも気軽に訪れられるような機会が増え、バーも多様化。心潤う贅沢なひとときを味わいに、足を運んでみてはいかがだろう。



館内レストランから運ばれてきた出来立てのアメリカンクラブハウスサンドイッチ。ローストチキン、ベーコン、卵などの具材とトースト、ソースのバランスが妙味。

バーの新たな楽しみ方

メインバー エメラルドでは、土・日・祝日限定で“バーで愉しむ大人のアフタヌーンティー”を提供。大きくとられた窓から差し込む光に、ゆったりと身をゆだねたくなる心地よい空間は夜の雰囲気とは異なり、また趣がある。春は桜、夏は紫陽花、秋は色づく紅葉と四季折々に表情を変える美しい庭園を望みながら、旬の食材を盛り込んだ特製スイーツやセイボリーをスパークリングワイン（またはモクテル）とともに味わう至高の体験は、神戸旅行の観光要素としてもおすすめ。

提供時間 13:00～15:00（2時間制）／料金 1人6,300円（消費税・サービス料込）／2日前までに要予約





右／馬場さんが、夕食の余韻に
 浸りながら、デザート代わりに
 いただくこともあるという、フ
 レッシュフルーツを使ったカク
 テル。「マンゴーとキウイ、ど
 ちらがよろしいですか？ お好み
 のお酒は、味わいは？」と富士谷
 の問いかけに、「すっきりした飲み
 口で強くないものを。あとはお
 まかせします」と即答。「美容院
 もそうなのですが、イメージだ
 け伝えて全面的にプロに頼りま
 す。マンゴーの甘味とテキーラ
 の苦味がきいて、ガブガブ飲め
 そう。大人の高級ジュースのよ
 うですね」。



「もう一杯いかがですか」と供したのはサイドカー。お客様に楽しんでもらうことが
 信条と話す富士谷は「素敵な馬場さんに似合うカクテルかなと思って。ほんの数時
 間で馬場さんのファンになってしまいました」と。「うれしいです。最高に幸せな気
 分」とほんのりと頬を染めた馬場さんの人柄が映し出されるような一杯。



庭園の滝と、隣接する神戸海洋博物館の船の帆と波をモチーフにした大屋
 根がライトアップされ、ロマンチック。

Information

メインバー エメラルド

ホテルオークラ神戸 ロビー階 078-333-3524
 営業時間 16:30-23:00 (L.O. 22:00)



今宵、BAR に誘われ 珠玉の一杯に酔いしれる



ホテルオークラ東京時代から使われてきた銅板テーブルや革張りの椅子を再利用し、新しさの中に懐かしさを感じる店内空間。

オーキッドバー The Okura Tokyo

1962年のホテルオークラ東京創業から続く、東京を代表するオーセンティックバー。旧店の象徴であったロングカウンターは神代ニレで作り替え、蘭花のブラケットは吹きガラスにより新しく再現されるなど、気品と格式にみちた世界観が受け継がれている。常時200種を取り揃えるウイスキーをはじめ、「ドン・ペリニヨン」のグラス提供は定評で、特にそのシャンパンと季節のフルーツを組み合わせたカクテルは風物詩的な存在。爽やかな白桃の甘みがアクセントとなる〈ドン・ペリニヨン ベリーニ〉は、格別な夏の一夜を彩ってくれるだろう。また The Okura Tokyo の開業に合わせて生み出された〈エスプレッソ マティーニ〉も、いまや名物に。名門の歴史に刻まれる至福のカクテルに陶醉し、優雅なひとときを。



ドン・ペリニヨン ベリーニ

深みのある「ドン・ペリニヨン」とフレッシュな白桃が相まって、夏にふさわしい爽やかな一杯。

バーテンダーからのメッセージ

入り口は一見入りにくいようなイメージかもしれませんが、オリジナルのモクテルなども揃え、さまざまなシーンでのご利用に。くつろいでいただけるよう、バーテンダーがエスコートいたします。

● The Okura Tokyo オークラ プレステージタワー 5階
03-3505-6076

詳細はこちら



列柱によって、ローカウンター席とテーブル席の空間がほどよく分けられ、ひとりでも、グループでも心地よく過ごせる店内。

バー チップエンデール ホテルオークラ京都

18世紀に活躍したイギリスの家具職人、トーマス・チップエンデールの名を冠したバー。重厚ながら木の温もりが感じられる柱が整然と並ぶ店内は、ヨーロッパと東洋の融合を図った彼の特徴的なスタイルを彷彿とさせ、芸術美にあふれたシックな雰囲気が漂う。山吹色の着物を纏い、京都の街を歩く女性をイメージした〈古都舞喜（ことぶき）〉は、しとやかな装いに加え、白ワインをベースにパッションフルーツの風味をプラスして女性好みの仕上がり。古都と寿をかけて命名された縁起のいい一杯で、心踊る喜びを存分に味わいたい。

オリジナルのノンアルコールカクテルやビーフカツサンドなどの軽食も充実。友人との京都旅にはソファ席で、会話に花を咲かせるのにもっていきの場所だ。



古都舞喜（ことぶき）

シンプルなロックグラスに注がれ、紳士的な印象だが、白ワインとフルーツの組み合わせにより、味わいは軽やかですっきり飲みやすい。

バーテンダーからのメッセージ

おひとりでご来店されるお客様も多いのでお気軽に。季節限定のカクテルなども多彩にご用意しております。オーダーに迷ったときは、ぜひバーテンダーにご相談を。

● ホテルオークラ京都 2階
075-254-2541

詳細はこちら



敷居が高いと思われがちなホテルのバー。
一歩足を踏み入れれば、緊張はたちまちくつろぎへと変わる。
バーテンダーこだわりの美酒やモクテルなどを傍らに、
粋な会話とはからいに魅せられる、大人の社交場へ。



11席のカウンターは、ゲストにとっての PRIME STAGE『最高の舞台』。隣接するレストラン「The Grill on 30th」の食前食後に利用したい。

The Bar & Lounge

グランドニッコー東京 台場

カウンターに腰掛け、目線の先に広がる美景に心を奪われる。地上100mから見渡す東京ベイエリアの煌めきにうっとりしながら、大切な人と思い出に残る夜を過ごしたい。The Bar & Loungeでぜひともオーダーしたいのは、チーフバーテンダー野田純平が2022年のコンペティションで受賞した〈DUAL WIELDER ～二刀流～〉。芳醇なバーボンウイスキーを生かしたアーティスティックな美酒に思わず笑みがこぼれるはずだ。

さらに新たなバーの魅力として注目を浴びているのが「天空の締めパフェ」。バーで提供しているお酒をクリームに用いたり、カクテルグラスに盛り付けたりと、まさにカクテルそのものを表現した大人のデザート。一幅の絵画のような眺望とともに、ここでしか味わえない逸品に夢心地。



DUAL WIELDER ～二刀流～

バーボンウイスキーをベースに青森県産カシスリキュールを贅沢に使用した上品な口当たり。

バーテンダーからのメッセージ

ただお酒を提供するだけでなく、お客様との会話や雰囲気から一人ひとりにあったくつろぎのシーンを演出します。一日の疲れを癒し、笑顔になってお帰りいただけるようなドラマをご体感ください。

- グランドニッコー東京 台場 30階
03-5500-4550（レストラン総合案内）

詳細はこちら



店内に流れる柔らかな響きは、ショパンの生家にあったピアノのデザインをヤマハが再現した、世界に3台しかないというウォールナット製ピアノによるもの。

メインバー 夜間飛行

ホテル日航福岡

サン＝テグジュペリの小説「夜間飛行」をモチーフにした店内は、飛行機にまつわるオブジェが配され、大人の遊び心をくすぐる上質なインテリアが安らぎを創り出す。ブランデーや葉草系リキュールをブレンドした複雑なテイストに、異国の香りを感じる〈Vol de Nuit（夜間飛行）〉を口にすれば、大空に羽ばたき、まだ見ぬ世界との出会い。そんなロマンティックな旅への想いを掻き立てられる。ほかにも福岡県産食材にこだわった、その時期にしか味わえない〈カクテルコレクション〉もおすすめだ。

ピアノの生演奏が流れるオーセンティックバーでは、女性限定の「バー活」プランも。スパークリングワインや約90種のカクテルなどのフリーフローと料理をセットにした内容で、バーがもっと身近な存在に。



Vol de Nuit（夜間飛行）

ブランデーや葉草などを漬け込んだワインリキュールで、芳醇な味わいに余韻が続く。

バーテンダーからのメッセージ

希少価値のあるピアノの音色とともに、世界の銘酒やカクテルに酔いしれる格別な時を。「バー活」をはじめ、新たな試みでバーの魅力を発信します。

- ホテル日航福岡 1階
092-482-1168

詳細はこちら



ホテルスタッフのおすすめ — 富山編 —

次はどこに出かけましょうか。旅の予定はお決まりですか。
王道から注目の観光名所、おみやげやグルメと各ホテルのスタッフが
お気に入りのスポットやおすすめアイテムなどをご案内します。
地元ならではの通な情報も満載です。ぜひ楽しい旅の参考にご活用ください。

Gourmet グルメ

海産物



富山といえば豊富な海産物が有名です。その理由のひとつである富山湾は「天然のいけす」と呼ばれ、日本海に分布する約800種類の魚介類のうち、500種類ほどが生息していると言われています。また3,000m級の立山連峰から流れる水が豊富な栄養分を運び、うま味あふれる魚に恵まれます。街中の飲食店では、ほたるいかやブリ、白えび、紅ズワイガニなど季節ごとに旬をむかえる魚介類をお手頃な値段で食べられるため、遠方からそれらを楽しみにいらっしゃるお客様も多いです。ぜひ、富山でキトキト(富山弁で新鮮)な海の幸を味わってみてはいかがでしょうか。

Spot & Gourmet スポット & グルメ

松川 ます寿し



富山市の中心部を流れる松川は、旧神通川として知られており、春は観桜客でにぎわいます。夏の新緑、秋の紅葉も見事で市民の憩いの場所です。また富山県の名産品であるます寿しの発祥地とも。ます寿しは、富山藩主・吉村新八が藩主のために鮎の鮓を作ったのが始まりとされ、その後、神通川で獲れたサクラマスが使用されるようになったそうです。松川界限には何軒ものます寿し店が並び、お店ごとに米の炊き方や酢の強弱などが異なります。あれこれ食して、お気に入りを見つけてください。



ホテル JAL シティ富山
セール&マーケティング課
尾崎 公哉

ホテル JAL シティ富山はオークラニッコー ホテルズの富山初出店のホテルとして2022年3月に開業しました。JR富山駅から徒歩3分の好立地に位置しており、ビジネス、レジャーの拠点として活用いただけます。富山駅前には欧州の街並みを思わせるかのように路面電車が走っている一方で、蔵や古民家など日本の伝統建築物が点在しており趣があります。新鮮な魚介類をはじめ、まだまだ知られていない富山の魅力を体験しに、ぜひお越しください。

Gourmet グルメ

地酒



3,000m級の山々に囲まれた富山県は良質で豊富な水に恵まれており、環境省が選定する「名水百選」には全国最多の計8カ所が選ばれています。この良質な水で育った米もまた富山の名産品のひとつ。お酒造りに重要な「水」と「米」が高品質だからこそ、数々の銘酒が生まれます。すっきりとした中にまろやかさがあり、飲み飽きしない日本酒を地の肴と合わせてご賞味を。

上級ステータスへの鍵 One Harmony VISA

One Harmony

日本で、世界で、旅の楽しさがもっと広がる。

One Harmony が VISA の信頼と
ひとつになった「One Harmony VISA」。
ホテルでのご利用はもちろん、
国内・海外でのショッピングやお食事など、
カードをご利用いただくたびに One Harmony ポイントがたまります。
ロイヤル・エクスクルーシヴ会員のお客様は、このカードのご利用で、
よりポイントをご獲得いただけます。
たまったポイントはホテルの多彩な賞品にご交換いただけます。

ロイヤルメンバーにステータスアップ



One Harmony VISA クラシックカード



One Harmony VISA ゴールドカード

*お申し込み時には One Harmony 会員番号が必要です。

初年年会費 **無料**

次年度以降 **1,375円(税込)**

入会ボーナス **250** ポイント進呈いたします。

年会費 **11,000円(税込)**

入会ボーナス **500** ポイント
進呈いたします。

さまざまなシーンでポイントがたまる

One Harmony VISA のご利用でたまるポイント

(1カ月のご請求金額に応じて計算)

1カ月のご請求金額 2,000円あたりの 積算ポイント	クラシック	ゴールド
国内ホテル	10 ポイント (一部積算ポイントが異なるホテルがございます)	10 ポイント
海外ホテル	5 ポイント	10 ポイント
一般 VISA 加盟店	5 ポイント	10 ポイント

One Harmony 会員カードのご提示でたまるポイント

ご利用額 1,000円 (税・サービス料別) につき	宿泊ご利用	レストランご利用
国内・海外ホテル	20 ポイント	10 ポイント

※ポイントの積算には一定の条件がございます。
※海外ホテルでは、現地通貨から換算してポイント積算致します。

ポイント獲得例

室料39,000円(税・サービス料別32,231円)のお部屋をご利用の場合。



入会のお申込み

【オンラインで】 One Harmony 公式ウェブサイトのマイアカウント&マイカードにサインインの上、お申込みください。

【国内グループホテルで】 備え付けのお申込書にご記入の上、郵送ください。

【お電話で】 三井住友カード入会案内デスク

☎ 0120-816-437

(10:00 ~ 17:00 / 年末年始を除く)

マイアカウント & マイカード
サインインはこちら

One Harmony VISA
詳細はこちら





食を彩る ホテルレシピ

Taste of Hotel 7

オークラ ニッコー ホテルズのシェフによるレシピを
ご家庭でも作りやすいようにアレンジしてお届けします。
プロのアイデアと味をまねして、幸せな食卓を演出。
ぜひチャレンジしてみたいはかがでしょう。

スノーフィッシュの味噌がけ ごま・長ねぎ・昆布だし

ふっくらと厚みのある白身魚に味噌を合わせ、昆布だしをかけたヘルシーな一品です。カラフルなごまをまぶして華やかに仕上げ、特別な日のごちそうにもぴったり。調理手順も簡単で、30分ほどで完成するのうれしいポイントです。

オークラ プレスステージバンコク
エグゼクティブシェフ

Sebastian Hoogewerf

「ご自宅で簡単かつ短時間で料理ができるように、レシピを工夫しました。白身魚はタイやタラ、スズキなどお好みで。本来は、日本のだしと違い、もっと濃縮したスープを合わせていますので、しっかりと煮出して深い味わいの昆布だしに仕上げるのがおすすめです」。



材料

材料(2人分)

白身魚の切り身	2切
なめこ(水煮缶)	20g
長ねぎ	適量
味噌	小さじ1
ごま	適量
スプラウト野菜	適量
サラダ油	適量

<昆布だし>

鰹節	4g
昆布	6g
みりん	小さじ1
市販の顆粒だし	4g
水	300 cc

作り方

- 1 昆布だしを作る。材料をすべて鍋に入れて、しっかり煮出す。濃厚なうま味を引き出すために、沸騰した後は弱火で10分ほどよく火にかける。

※上記はご自宅で簡単にできるだしの取り方です。時間のある方は、次のような方法がおすすめです。水に昆布を浸しひと晩置いて取り出し、弱火にかける。鰹節と顆粒だしを入れ、さらに弱火で煮出す。鰹節を取り出し、みりんを加える。

- 2 フライパンに少量のサラダ油(またはオリーブオイル)を入れて、やや強火で皮目から魚を焼く。皮がきつね色に変わったらひっくり返して、弱火にし中まで火を通す。

- 3 2を一度取り出し、皮面に味噌を塗り、その上にごま(またはふりかけ)をまぶし、再びフライパンでその面をさっと焼く。焼きすぎないように早めに引き上げる。

- 4 少し深めの皿に3をのせ、白髪ねぎとスプラウト野菜(かいわれ大根など)を盛り付ける。

- 5 1のだしを回しかけ、なめこを添える。

※生のなめこを使用する際は、1分ほど湯通しして水気を切る。



BENTLEY



（メーカー希望小売価格）
ペンテイガ EWB 28,028,000円（税込）

Let the journey inspire you.

The new Bentayga EWB.

Find your extraordinary at [BentleyMotors.jp](https://www.bentleymotors.jp)

ベントレーネットワーク

ベントレー東京 芝ショールーム 03-6435-2750 〒105-0014 東京都港区芝3-3-10
ベントレー東京 世田谷ショールーム 03-5760-6290 〒158-0082 東京都世田谷区等々力4-24-17
ベントレー横浜 045-212-1117 〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-7-1
ベントレー名古屋 052-265-9181 〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄1-35-6

ベントレー大阪 06-6226-8963 〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町3-6-14
ベントレー神戸 078-599-7600 〒650-0042 兵庫県神戸市中央区波止場町3-2
ベントレー広島 082-527-0707 〒733-0822 広島県広島市西区庚午中3-12-5
ベントレー福岡 092-624-5500 〒813-0034 福岡県福岡市東区多の津3-10-1
ベントレー札幌 011-781-3399 〒007-0805 北海道札幌市東区東苗穂5条2-6-10

写真はBentayga EWBです。表示価格は2023年モデルの2023年4月1日現在の10%消費税込メーカー希望小売価格（参考価格）です。オプション費用、保険料、税金（消費税を除く）、リサイクル料金及び登録等に伴う諸費用は含まれておりません。販売価格は正規販売店が独自に定めておりますので、お問い合わせ下さい。使用した写真は細部で日本仕様と異なる場合があります。「Bentley」の名称、「ウィングドB」およびその他あらゆるモデル名は登録商標です。© 2023 Bentley Motors Limited.



One Harmony に関するお問い合わせ

 **0120-80-3789** (9:30～17:30)

※土・日・祝日を除く

※フリーダイヤルは、携帯電話からご利用いただけます。

Email: customer@oneharmony.com

ご宿泊のご予約・お問い合わせ

 **0120-00-3741** (9:30～17:30)

※日・祝日を除く

※フリーダイヤルは、携帯電話からご利用いただけます。

Email: tokyocro@okura-nikko.co.jp