

# 地元食材を味わえるリゾートホテル 「ホテルエビナール那須」

温泉はもちろん、さまざまなアクティビティが楽しめる栃木県那須高原の人気ホテル。  
地元野菜や乳製品を使った「那須フレンチ」が、高原の休日をより豊かに演出する。

小林 葦文

text:Korou Kobayashi

伏木 博 写真 photo: Hiroshi Fushiki

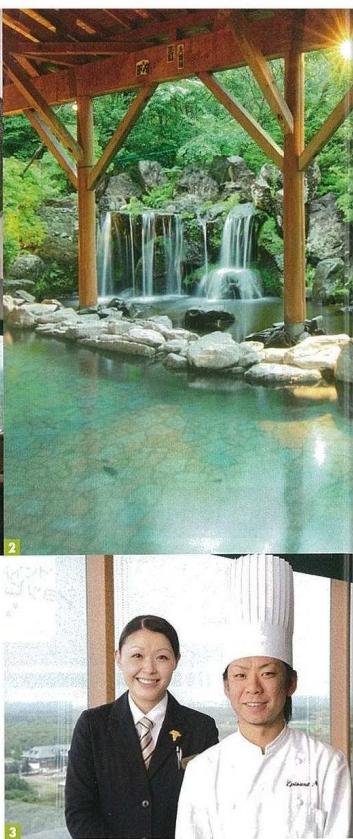


栃木県北部に位置する那須高原は、那須連山のふもとに広がる自然のなかに、牧場や温泉、テーマパークなどが点在する人気の観光地。なかでも1992年に開業した「ホテルエビナール那須」は、約5万坪の敷地にメインタワー、露天風呂や室内温泉プールのあるアネックススタワー、グラウンドゴルフやテニスコートなどの施設を持つ広大なりゾートホテルだ。JR那須塩原駅からシャトルバスで約25分、車なら東北自動車道那須インターから約10分とアクセスもよく、都内から往復直行バスで気軽に来られるのもうれしい。

## ファミリー・シニア層に優しいプランや部屋が魅力

ホテルでは、那須の自然を満喫するさまざまなアクティビティが用意されている。とくに人気があるのが

宿泊者を対象に、野菜や果物の収穫体験や酪農見学、紅葉散歩など、季節によって異なる多彩なネイチャーツアー。添乗員が専用バスで案内し、料金もワンコインからと気軽に参加できるのが魅力。体験工房「和樂日」では、本格的なうつろで作る陶芸やシルバーアクセサリーなど、楽しみながらのものづくり体験も可能だ。温泉は、那須高原最大級の広さを誇る露天風呂や室内大浴場のほか、エスティサロンなどの施設が揃う。また、アネックス棟では家族や友人同士でゆったりと過ごせる「絆ーム」を6フロアで展開。赤ちゃんからお年寄りまで3世代が一緒に泊まれると好評だ。レストランは、フランス料理、日本料理、バイキングから選べるが、共通するのはどれも那須高原の新鮮な食材を使い、安全に配慮したスローフードを追求して

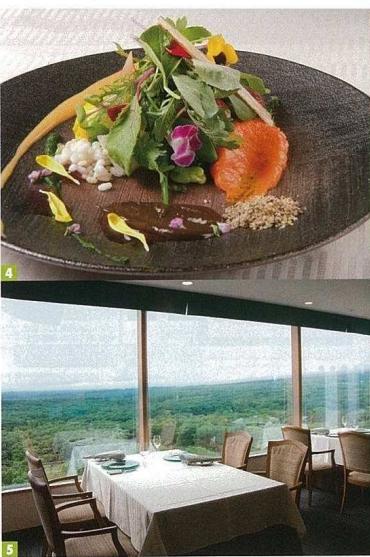


「地鶏“栃木しゃも”の全てを食す 胸肉は低温調理、希少なササミは塩麹でマリネ、もも肉は炭火で、濃厚な出汁のソースと栃木しゃものコンソメ」(ディナー、7,350円のメイン)に、「Nasu Wine」の赤(ボトルのみ、4,800円)を合わせて。白いカッパーは栃木しゃものコンソメ。

②高原のフランス料理 ラ・ヴェルデュールのシェフ、吉田拓朗さん(右)とソムリエの伊東亜沙美さん。

③トマト、紅芯大根、百合根、オカヒジキ、ゴボウチップなどの地元野菜にチーズブリランを和えた「ファランドールドレギューム」。クリン、赤バブリカ、人参などのムースや粒状にした味噌にエゴマの塩を加えた那須みそとともに。

④四季折々に変化する那須高原のパノラマに圧倒される、「高原のフランス料理 ラ・ヴェルデュール」。



⑤「高原の朝採れ野菜や乳製品を使った那須フレンチ」  
高原の朝採れ野菜や乳製品を使つた那須フレンチ

メインタワー13階にある「高原のフランス料理 ラ・ヴェルデュール」は、那須高原の森や、那須連山の雄大なパノラマが眼下に広がる絶景レストラン。那須野ヶ原牛や日光高原牛、那須高原産チーズ、那珂川の鮎、あさのボークなど、栃木県の豊富な食材を使つた料理を提供している。

「那須を表現したいと考えたのが、すべてのディナーコースにつく前菜「ファランドールドレギューム」。地元の朝採り野菜を30~40種類使つた出汁のソースやコンソメも添えて、ひと皿でシャモのすべてを味わいつく料理です」と吉田さん。

東京よりひと足早く秋が訪れる那須高原。高原が育んだ美味、そして紅葉に染まる山々に、心身ともいややされる豊かな休日となりそうだ。



ホテルエビナール那須

## 今号のセレクトワイン



Nasu Wine  
(日本・栃木)

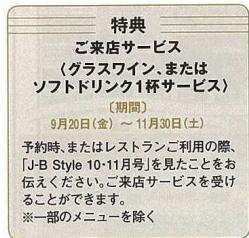
1884年創業、栃木県那須塩原市の渡邊葡萄園醸造が作るマスカット・ベリー A100% の赤ワイン。「Nasu Wine」は、ボルドーで修業した4代目当主がプロデュース。ラズベリー、花やバニラのアロマが広がり、フレッシュな果実味ときめ細やかなタンニン、酸とのバランスがよいミディアムボディのワイン。「ほどよいコクと熟成感が、しっかりととした味わいのシャモと合います。レストランで唯一扱う希少な那須産ワインと地元食材のマリアージュをお楽しみください」とソムリエの伊東亜沙美さん。

## インフォメーション

### ホテルエビナール那須

栃木県那須郡那須町大字高久丙1  
☎ 0287-78-6000  
①おひとり様2食付2食付14,300円~  
(和洋室2名1室利用時、税・サービス料込)  
●http://www.epinard.jp  
※要予約

高原のフランス料理 ラ・ヴェルデュール  
②11:30AM ~ 3:00PM (LO:2:00PM)  
6:00PM ~ 10:00PM (LO:9:00PM)  
③昼 2,800円~ 5,000円  
夜 5,250円~ 10,500円  
(税・サービス料込、コース料理のみ)



食のプロと愛好家のための  
料理専門誌  
**料理王国**  
CUISINE KINGDOM  
www.cuisine-kingdom.com