

那須高原の自然と温泉にいやされ 地元食材を味わえるリゾートホテル

「ホテルエピナル那須」

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、高原の休日より豊かに演出する。

小林 薫文 text: Kaoru Kobayashi 伏木博 写真 photo: Hiroshi Fushiki



ホテルエピナル那須



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「ホテルエピナル那須」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リゾートホテルだ。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。

ファミリーや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

レや御養明のマヨネーズとともに、さまざまなアプローチで野菜を楽しむ「でほしい」と吉田さん。ほのかなチーズの香りをまとった野菜に、シエフの地元愛が重なる。自ら畑で摘んだ大根の種、ネギの花など、珍しい野菜に出合えるのも楽しい。

今回のメインは、地鶏「栃木しゃも」のさまざまな部位を味わう料理。低温調理したジューシーな胸肉は、クルミ、コリアンダーなどのスパイスをアクセントに。塩麹でマリネしたササミは、生ハムのようなねっとりとした食感。モモ肉は炭火焼きで香ばしく、うま味の濃いシヤモでとった出汁のソースやコンソメも添えて、ひと皿でシヤモのすべてを味わいつくす料理です」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、心身ともにいやされる豊かな休日となりそう。



- 1 「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。白いカップは栃木しゃものコンソメ。
- 2 那須高原で最大級の広さを誇る露天風呂。高原の涼やかな風と木々の緑が心をときほぐす。
- 3 「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。
- 4 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イヨンと和えた「ファランドールレギュム」。クレソン、赤パプリカ、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。
- 5 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」。



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代目店主がプロデュース。ラズベリー、花やパ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メ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

ホテルエピナル那須

栃木県那須郡那須町大字高久丙
〒0287-78-6000
☎おひとり様1泊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

☎11:30AM ~ 3:00PM (L.O.2:00PM)
6:00PM ~ 10:00PM (L.O.9:00PM)
☎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)

特典

ご来店サービス
(グラスワイン、または
ソフトドリンク1杯サービス)

【期間】
9月20日(金) ~ 11月30日(土)

予約時、またはレストランご利用の際、
「J-B Style 10-11月号」を見たことをお
伝えください。ご来店サービスを受け
ることができます。
※一部のメニューを除く

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