



今こそ行きたい、北海道BOOK
札幌、函館、知床... 大人を満たす春夏の8プラン



大人の ちょっと贅沢な旅

北海道 東北
関東 甲信越
北陸 東海
関西 中国
四国 九州
沖縄

2019-2020 春夏

日本のリゾート ここにあり

新しい滞在を叶える17軒紹介

「体験充実型のリゾート宿」
「オールインクルーシブの宿」
「グランピングの宿」



洋の誘惑、和の愉悅...
春夏の旬を求めて

至福の ごちそう宿



桜と城、あじさいと海、
ひまわりサイクリング...

春夏を彩る 花絶景27選

春夏に訪れたい
人気観光地
ラグジュアリーホテル
ランキング2019



右/客室105。壁の黒い部分は油問屋時代に作業場だった名残。左/客室101。明治期に増築された元座敷で、前庭と中庭に面する



建物の中心となるのが、母屋につくられたダイニング。古い建物に調和したテーブル席が並ぶ



建築当時の趣をできるだけ残しながらリノベーション。伝統的建造物群保存地区の中にある、町並みから周囲の田園風景も含めて訪れる人を郷愁に誘う



フレンチと和食の垣根を越えて 篠山の豊かな食の魅力を発信。

兵庫県・篠山

福住宿場町ホテル NIPPONIA

篠山市東端にある福住地区は、京都と丹波をつなぐ西京街道の宿場町として栄えた場所。のどかな田園風景が広がるなか、今も残る妻入り民家の町並みが往時の雰囲気を与えている。この宿場町の中心部で、2018年にオープンしたのがこちらの宿。江戸時代後期に建てられた地元名士の家を改装し、歴史を体感しながら滞在できる場に蘇らせた。

かつての味噌蔵など建物の持ち味を生かした個性的な客室の魅力もさることながら、料理にもこのほか力を入れる。目指すのは、丹波篠山の食の豊かさをゲストに感じてもらうこと。試行錯誤を重ねた末、フレンチ出身の石井之悠シェフがたどり着いたのは、ボーダーレスな料理。但馬牛を焼き浸しに、鴨肉を蕪のすり流しと合わせるなど、和食の技法も躊躇なく取り入れる。すべては、地元の食材の良さを最大限生かすために。

滞在中は宿場町と周囲の農村地帯を散策やレンタサイクルで巡ってみてほしい。里山の恵みが育まれる自然豊かな環境を知ること、料理の味わい深さが一層増すはずだ。

宿泊DATA

☎0120-210-289(NIPPONIA総合予約受付) 兵庫県篠山市福住378 1泊2食付き3万円~ 関京都縦貫道亀岡ICより30分 [じゃらん.net](http://jyaran.net)

87
2019.2.21

じゃらん別冊『大人のちょっと贅沢な旅』2019 春夏号 2019.02

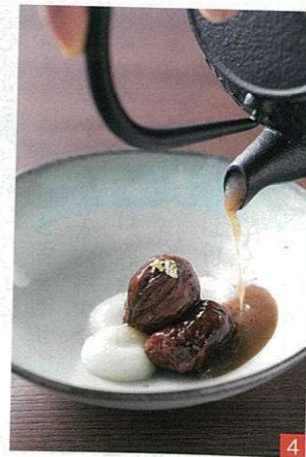
季節の逸品

但馬牛の 焼き浸し

味噌に漬け込んだ牛肉の表面を焼き、合わせ出汁の中でじっくりと火入れ。味が付いているので、メインの肉料理ながらソース不要のひと皿。菊芋の花や菊菜で春のあしらいに。



ダイニングの一角にあるオープンキッチンから調理のライブ感が伝わってくる



1 地元牛蒡の茶碗蒸し“土”。土をテーマにした創意溢れるひと品。料理はすべて春の一例 2 地元葱と蕪のすり流し。鴨肉との相性が抜群 3 丹波産猪の角煮風。地元では主に鍋にする猪を新たな食べ方で 4 デザートは丹波栗をぜんざいに