



大人の時間(とき)を愉しむ宿 仙石原【別邸 風雅】詳細



箱根仙石原の別荘地に佇む大人の時間を愉しむ宿【別邸風雅】はわずか14室の小さな宿です。スタイリッシュな空間で、ライブキッチンから提供される風雅流“創作和食会席”を五感で味わいながら、心が満ちる優雅な時間をお過ごしください。楽しい大人の時間は人それぞれ・・・ロビーラウンジに灯る炎とともに大切な方とグラスを傾けたり、すすきの中を散策したり、美術鑑賞やゴルフなど、別邸風雅ならではの大切な方との癒しの時間をお楽しみ下さい

*ごゆっくりお過ごしいただけるように、お子様の料金設定はございません。静かな大人の空間でごゆっくりご滞在いただけます。

【お部屋】

◆洋室ツイン：12室

シモンズを使用し、120cm幅のワイドサイズのベッドをご用意しています。自然の光と鶏の囀りが素敵な朝をお迎えください 料金：¥22,680～ 定員2名 面積：18.48㎡～23.36㎡ 禁煙



洋室ツインイメージ

◆露天風呂付き洋室ツイン：1室

テラスに露天ジャグジーを配備し、ワイドタイプのベッドを2台ご用意しています。大切な方と自然とともに優雅な風雅ステイをお楽しみ下さい。 ¥33,480～ 定員：4名 面積：32.78㎡ 禁煙



露天風呂付き洋室ツインイメージ

◆露天風呂付き和洋室：1室

テラスに露天ジャグジーを配備し、ワイドタイプのベッドを配した洋室とゆっくりとお寛ぎいただける和室をご用意しました。 ¥34,560～ 定員：4名 面積：46.29㎡ 禁煙



露天風呂付き和洋室イメージ

※上記料金は1室2名様利用の場合の1名様料金(税・サービス料金込)

【**わずか14室だからできるおもてなし**】

一期一会を大切にできるスタッフだからできる、気遣いとサービス・・・
一度訪れたお客様は、もう一度訪れたいくなる・・・それが今宵流おもてなしです。

【**グルメな大人の舌を満足させるお料理**】



自慢の夕食は、旬の素材を活かした会席コースとともにライブキッチンで作る出来立ての



お料理もご堪能いただけます。ダイニングラウンジの中央に配置されたライブキッチンでは、料理長がお客様の目の前でお料理を作り、お客様に五感を通してお料理を感じていただきながら夕食をお楽しみ頂きます。また、同時に提供される創作和食は、素材にこだわり、日本ならではの四季を表現した繊細で、料理人こだわりの美しさで演出いたします。

朝食は、お客様が主食や卵料理をお選びいただく、ハーフカスタマイズをご用意しています。食べたい気分に合わせて和食か洋食スタイルに変更していただけます。旅慣れた大人の旅人が美食の時間をお楽しみいただけますように・・・これも風雅流のおもてなしスタイルです



和朝食イメージ



洋朝食イメージ

【温泉】

温泉施設大浴場：男女各1 露天風呂：1

箱根十七湯のひとつに数えられる強羅温泉のさらりとした湯と開放感をゆっくりとご満喫ください。ナトリウム-塩化物泉。特に、皮膚の傷や冷え性によいとされる温泉です。



大浴場イメージ

塩分が皮膚の表面に付着して膜を作り、皮膚内の水分の蒸発を抑制してお肌の乾燥を防ぐため、保湿効果があるといわれています。また保温性が高く湯冷めしにくいのも特長。そのため、乾燥肌や冷え性の方には特におすすめのお湯です。またp h値8.6の弱アルカリ性のお湯が、肌の汚れや角質を穏やかに落としてくれるので、湯上りはしっとりすべすべのお肌を実感できます。

【貸切露天ジャグジー】（定員 2名）



貸切ジャグジーイメージ

箱根には珍しい、“貸切露天ジャグジー”を、大人の二人の時間を愉しむには最高のロケーションに配置。箱根の風、匂い、音、風景までも二人だけの空間でお楽しみいただけます。

- ・予約制
- ・ご利用料金： 1組1回 ¥3,000/30分（税抜き）

【岩盤浴】4床（定員 4名）



岩盤浴イメージ

4名様が同時に使える岩盤浴も完備しています。大切な方やお友達と、岩盤浴を楽しみながら、心も体もリフレッシュしていただけます。空いていればいつでもお使いいただけます。

- ・無料

【癒しの空間】



ロビーラウンジイメージ

ロビーラウンジには、高音質のスピーカーとレコードをご用意しました。中央に配された暖炉の揺らめく炎とともに、大切な方とグラスを傾けながら、大人の癒しの時間をお楽しみ下さい。きっと今まで気が付かなかった大切な方の素敵なところをまた一つ発見できるかも・・・どうぞ心ゆくまで大切な方と時間を忘れてお過ごし下さい。

朝食メニュー

1. ウェルカムスモーギー

1. 選べる主食 雑穀粥またはフレンチトースト※別途白ご飯とお味噌汁をご要望に合わせてご用意

1. 御殿場純国産鶏卵“さくら玉子”使用 選べる卵料理

(時間に合わせてお客様の前で鉄板にて調理。出来立てを提供)

出汁巻玉子と鯖の醤油干しまたは箱根西麓野菜の茶碗蒸しまたはオムレツとベーコンソテー

1. 風雅特製 さらりとした“朝の”ビーフシチュー

(愛鷹牛のすじとトマト、玉ねぎをたっぷり使った一品)

1. 焼魚 鮭

1. 小鉢3種 しらす卸し 薬膳ブレンド 松の実 くこの実 生姜 青葱 塩麴 胡麻油

(そのまま食べてもお粥に混ぜてもトーストに混ぜても)

1. 季節野菜のコンビネーションサラダ

1. フルーツヨーグルト



夕食メニュー

風雅流夏和洋会席

先付け 初鰹のたたきを橙酢のジュレで

黒胡椒とガーリックの風味 紅芯大根 ライム

前菜 ラ・フランスのコンポートカクテル

ベリーとトニックで涼やかに帆立貝のかるいスモークを

夏風のコンディメントと溜り醤油のエスプーマで

ローストビーフ ワインソース島辣蕪の天婦羅 焼葱味噌

チーズの酒盗漬け炙り 鬼灯

小吸物 清まし仕立て

鱧湯引き 玉子豆腐 芽葱

御造り 駿河・相模湾の鮮魚

妻物彩々 刺身醤油

強肴 愛鷹牛サーロインステーキ

季節野菜のグリル添え、華藻塩 たまり醤油 山葵 シャリアピンソース

凌ぎ 鮎の笹漬けの炙りと

小田原特産紅瓢箪漬けを 夏の香りの握り寿司で 蓼しゃり 鉦豆の花

逸品 鮑の白ワイン蒸し

雲丹と海苔の香りで 三つ葉 いくら 茄子

御食事 冷製酢橘素麺 小さな温泉卵と薬味彩々 叩長芋 茗荷 トマト

水菓子 アイアシェッケ・キャラメリゼ ミックスベリーソースと 季節の果物を添えて

