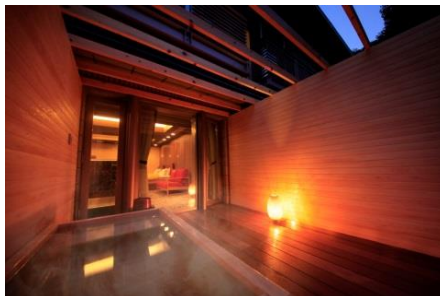


◆露天風呂付き洋室ツイン：1室

テラスに露天風呂を配備し、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。

料金：¥33,480～ 定員：4名 面積：32.78㎡ 禁煙



露天風呂付洋室ツインイメージ

◆露天風呂付き和洋室：1室

テラスに露天風呂を配備し、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。

料金：¥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

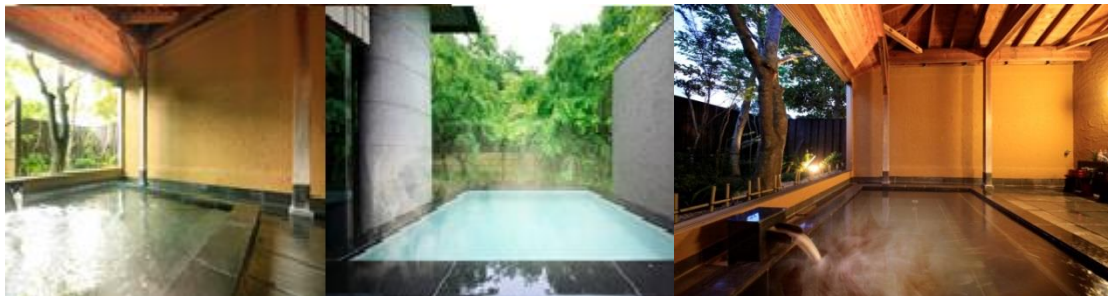
※上記料金は1室2名様利用の場合の1名様料金 (税・サービス料金込)

【**わずか14室だからできるおもてなし**】

一期一会を大切にす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...それが風雅流のおもてなしです。

【温泉】

温泉施設大浴場：露天風呂付き大浴場1、大浴場1 ※男女入れ替え制



露天風呂付き大浴場

大浴場

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。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、保湿効果があり、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）



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 ¥3,000/45分（税抜き）

【岩盤浴】4床（定員4名）



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】



ロビーラウンジには、高音質のスピーカ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。

【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愉しみます。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、食べたい気分に合わせて和食スタイルか洋食スタイルをお選び下さい。旅慣れた大人の旅人が美食の時間をお愉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

朝食メニュー

1. ウェルカムスムージー
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、お粥や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



夕食メニュー例

風雅流夏和洋会席

- 先付け 初鯉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 島辣蕈の天婦羅 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 鈍豆の花
- 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



大人の時間（とき）を愉しむ宿「別邸風雅」

【住所】〒250-0408 神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1246-773

【TEL】0570-071-568 客室数：14室

【アクセス】「小田原駅」より箱根登山バスで約50分 「仙石高原」バス停下車徒歩7分

【公式サイト】<http://www.sengoku-fuga.com/>