

2025年8月21日

富士急行株式会社

ハイランドリゾート株式会社

洗練された和モダン空間で味わう、創作和食の新スタイル
日本料理「こころぎ(KOKOROGI)」9/5(金)リニューアルオープン
— 富士山麓の地産食材を炭火焼×和食懐石で提供 —



富士急グループのハイランドリゾート株式会社（山梨県富士吉田市）は、ハイランドリゾート ホテル&スパ内の和食レストランをリニューアルし、洗練された和モダンな空間で、伝統的な日本料理と炭火焼を融合させた新しいスタイルの創作和食レストランとして、2025年9月5日（金）にグランドオープンいたします。

コンセプトは「和食新世～富士山麓が育む季節ごとの旬の恵みを贅沢に～」。本格的な炭火で甲州ワインビーフや甲州牛をご堪能いただくことはもちろん、駿河湾より直送されるその日の鮮魚や提携農場の高原野菜など、自然豊かな富士山麓エリアならではの食材や、山梨のフルーツなどにもフォーカスし、和食でありながらも新たな調理法や組み合わせなどで、記憶と共に心に残る懐石料理をご提供いたします。一連の料理とともに、ソムリエが厳選する地酒や各種ワインとのペアリングもお楽しみください。

店内は、象徴的な「炉」を空間の中央に据え、炭炉を囲むライブカウンター、窓から富士山が見える落ち着いたテーブル席、会食や慶事にご利用できる個室がございます。どのお席からも「富士山」の自然の恵みを存分に感じることができる空間を演出しています。

炭炉が魅せるライブ感、香り立つ炭火、そして富士の恵み。五感を研ぎ澄まし、「こころぎ」でしか味わえない「美味しいひと時」にご期待ください。

山梨・富士山麓の素材を活かす逸品

料理は、コンセプトの「和食新世」を具現化する原始的な炭火料理や、富士山麓を中心とした地産地消食材をふんだんに取り入れ、見せる美味しさにもこだわった季節の懐石コースをご用意。ディナーコースの主菜となる炭火焼は甲州ワインビーフや甲州牛を中心に、オプション料金にて、その日にあがった鮮魚や、和牛の種類・部位を好みに合わせてお選びいただけます。富士北麓の名物「吉田うどん」と甲州伝統の高級珍味「信玄鮑の煮貝」を特製の甲州味噌で合わせた一口うどんは、味噌のコクと鮑の風味が、コシの強い吉田うどんの素材の旨みを引き立てる斬新な逸品です。

■ディナーメニューご紹介

おすすめ炭火懐石コース 16,950 円（税サ込）

小さな炭火炙り、地場食材の前菜、お椀、駿河湾のお刺身、一口吉田うどん、炭火焼き料理、釜焚き込みご飯、季節の甘味



(写真はメニュー内容一部のイメージです。)

■ランチメニューご紹介

秋の富士山御膳 6,000 円（税サ込）

前菜、お刺身、炭焼き料理、釜焚きご飯、甘味



伝統的な和食の技法を大切にしながらも、革新的な感性で日本料理の新たな魅力を追求いたします。焼く、蒸す、煮る、捌く、といったあらゆる調理法と技術を駆使し、素材の持つ奥深い味わいと真価を余すことなく表現いたします。

総料理長のご挨拶・経歴



総料理長 小嶋 務

伝統と現代の技法を取り入れる、おもてなしの心

昔からの基本を守りつつ新しい風を取り入れる。

そんなこだわりは四季をイメージした盛付けや使用する食器ひとつひとつにも広がります。

素材の旨みを引き出すお料理をご堪能ください。

<経歴>

1993年 「よし鮨」 和調理長

2000年 赤坂「佳川」 料理長

2002年 ハイランドリゾートホテル&スパ「こころぎ」和調理長

2020年 ハイランドリゾートホテル&スパ 総調理長就任

内装デザインについて

日本一の高峰、富士山。その雄大な裾野に広がる豊かな大自然は、古来より人々の心を捉え、生命の源泉として脈々と息づいてきました。この地が育む雄大な自然と生命の力強さを、自然の源要素「火」「水」「土」「木」「彩」に準え、「富士山」とそれを渦巻くエネルギーの要素を五感で感じる、高級感と上質なカジュアル感を兼ね備えた空間を創り出しました。

洞窟をイメージした静謐な空気に包まれたエントランスを抜けると、開かれた空間には、瑞々しい生命力が宿るような紺碧のアートと象徴的な富士の造形が。パチパチと音を立てる炭火や炎が躍動するライブカウンターは、富士の懐に燦る深紅のエネルギーを彷彿させます。炎が持つ力強さと、素材本来の旨味が引き出される香ばしい匂いは、食の真髄を極め、ゲストの五感に訴えかけます。



(※ライブカウンターイメージ)



(※メインダイニングイメージ)

デザイン会社：DESIGN STUDIO CROW

DESIGN STUDIO CROW は東京を拠点に、ホテルや飲食店、物販店などの商業空間を手掛けるデザインスタジオ。活動範囲は日本全国から海外まで多岐に渡る。長く愛されるものをデザインすること。また、単に装飾にとどまらない、「驚き」や「感動」を生むデザインを常に提供している。

デザイナー：藤本 泰士

愛知県生まれ。

名古屋のデザイン学校を卒業後、2005年から株式会社スーパーポテトに勤務。

2009年からハーシュ・ベドナー・アソシエイツ（HBA）東京オフィスに勤務。

その他2社のデザイン会社勤務を経て、2013年に Design Studio CROW 設立。2015年に株式会社 DESIGN STUDIO CROW に社名変更。

現在は国内外のホテルやリゾート、旅館などを中心に、多くの商業施設のインテリアデザインを手掛けている。

ロゴデザインについて



富士山をモチーフに、その山麓で育まれる自然の食材や風土の豊かさを伝えるロゴデザイン。伝統的な家紋や和の紋様のように構成することで、格式と親しみを両立させています。見た瞬間に“日本らしさ”を感じさせるとともに、地域と、食材への真摯なまなざしを込めたデザインです。

デザイナー：高橋万実子（株式会社電通）

リニューアル記念「宿泊プラン」先行予約開始

リニューアルを記念して新レストランを一早くご体感いただける特別宿泊プランをご用意しました。炭炉が魅せるライブ感、香り立つ炭火、そして富士の恵み。五感を研ぎ澄まし、“こころぎ”でしか味わえない一夜をお過ごしください。

宿泊プラン予約：[こころぎリニューアル記念「宿泊プラン」予約サイト](#)

こころぎ（KOKOROGI） 店舗概要

象徴的な「炉」を空間の中央に据え、洗練された和モダン空間の中で富士山麓を中心とした地産食材を、伝統的な日本料理と原始的な炭火焼で味わう、新たなスタイルの創作和食レストラン。料理人の手捌きを間近で臨む臨場感、炭炉が魅せるライブ感、富士山麓の素材の美味しさを最大限に引き出す技術で、食事の本質を存分にお楽しみいただけます。

店舗名：日本料理「こころぎ（KOKOROGI）」

席数：80席 内カウンター12席 個室2部屋（6名／10名）

営業時間：ランチ 11:30～14:00（最終入店）

ディナー 17:30～20:00（最終入店）

備考：事前予約制

レストラン予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/highlandresort-kokorogi/reserve>

ハイランドリゾート ホテル&スパ 施設概要

雄大な富士山を目の前に望むハイランドリゾート ホテル&スパでは、極上のリゾートステイをお楽しみいただけます。ご宿泊のお客様には、アートと感動に包まれる「フジヤマミュージアム」や、心安らぐ「ふじやま温泉」へのご入館が無料となるほか、富士急ハイランドへの優先入園サービスなど、充実したご滞在を彩る特典をご用意しております。

- 交 通： 車/ 中央自動車道 河口湖 IC に隣接、東富士五湖道路 富士吉田 IC より約 30 分
電車/ 富士急行線富士急ハイランド駅下車 無料巡回バスで約 20 分
高速バス/ 新宿から高速バスで約 100 分、富士急ハイランド下車
東京駅から高速バスで約 120 分、富士急ハイランド下車
- 駐 車 場： ご宿泊者・イベント参加者は駐車場無料、約 200 台駐車可能
- 建物概要： 地上 12 階・地下 1 階 163 室
- 付帯施設： ふじやま温泉、リサとガスパールタウン、フジヤマミュージアム
- お問合せ： ハイランドリゾート ホテル&スパ TEL：0555-22-1000

会社概要

- 社 名：ハイランドリゾート株式会社
代 表 者：早川 優
設 立：1982 年 6 月 21 日
所 在 地：山梨県富士吉田市新西原 5-6-1
事業内容：宿泊業・飲食サービス業・公衆浴場業
株式上場：非上場
公式 HP：<https://www.highlandresort.co.jp/info/>

