



## 【2026年春限定】ミシュランガイドホテルセレクション1キ ー獲得の長崎・雲仙『旅亭 半水盧』名物「桜鯛の塩釜焼き」 を提供

～春の花巡りと伝統工芸体験を楽しむ特別な滞在提案～

長崎県・雲仙温泉の「旅亭 半水盧（はんずいりょ）」は、2026年3月・4月の春季限定で、当館の名物料理をこの時期最高の状態を迎える真鯛で仕立てた「桜鯛の塩釜焼き」をご提供いたします。あわせて、宿泊の合間に楽しめる地元の伝統工芸体験や、長崎県各地の春の花の見どころを盛り込んだ春ならではの滞在をご提案いたします。



木槌を使って塩釜を割る瞬間に立ち上る磯の香りと湯気は、春の訪れを五感で味わっていただける印象的なひとときです。



春の訪れを祝う儀式のような一皿

■職人の技と歴史が息づく、半水盧名物「鯛の塩釜焼き」は、単なる料理の枠を超えた、春の訪れを祝う儀式のような一皿として長年親しまれてきました。春は「桜鯛」として珍重される真鯛を贅沢に丸ごと一尾使用します。

「桜鯛」へのこだわり：3月・4月、産卵を控え美しい桜色に染まった真鯛は「桜鯛」と呼ばれ、一年で最も脂が乗り、身が締まっています。当館では長崎の近海で水揚げされた天然真鯛を厳選しています。

素材を活かす伝統の調理法：鯛の身を厚手の昆布で丁寧に包み、卵白を練り込んだ塩で覆い固め、時間をかけてじっくりと焼き上げます。塩釜が圧力鍋のような役割を果たし、鯛本来の旨みと香りを閉じ込めます。

五感を刺激する「塩釜開き」：お客様の目の前で塩釜を割る演出は、立ち上る湯気とともに、春の到来を印象づけます。塩釜の中で蒸し焼きにされた身は、驚くほどふっくらと柔らかく、天然鯛本来の気品

ある甘みが口いっぱいに広がります。

\*「鯛の塩釜焼き」は、『至高の本懐石』プランのお献立に含まれます。

また、単品でのオーダーも承ります。事前のご予約をお願いいたします。

## ■ 雲仙で感性を磨く。伝統工芸体験アクティビティ

当館よりほど近い雲仙温泉街では、長崎の歴史と風土に育まれた伝統工芸体験をお楽しみいただけます。（\*事前ご予約制）



[「雲仙焼 窯元」](#) \*予約制



[雲仙ビードロ美術館](#) \*予約制

**雲仙焼 窯元「陶芸体験」**：雲仙の火山粘土を使い、普賢岳の溶岩を釉薬（ゆうやく）に取り入れた独特の風合いが特徴の「雲仙焼」。窯元では、職人の指導のもと、自分だけの器作りを体験いただけます。旅の思い出をかたちとして持ち帰るひとときをご提供します。

**雲仙ビードロ美術館「ガラス体験」**：江戸時代から長崎に伝わる「ビードロ」。館内ではアンティークガラスの鑑賞とともに、フュージングなどの技法でオリジナルアクセサリやストラップ制作を楽しめます。

## ■ 長崎県各地で楽しむ花の名所

雲仙・島原エリアをはじめ、長崎県内各地では春の花々が見頃を迎えます。



[緋寒桜の郷まつり](#)



[250本の桜が咲き誇る島原城](#)



[仁田峠ロープウェイ](#)

## 緋寒桜の郷まつり（雲仙・島原北部エリア）

早春の神代小路で一足先に春を満喫！

島原半島の北部エリア温泉地にあたる、雲仙市国見町・神代小路は濃いピンクが鮮やかな緋寒桜の名所。（2026年2月14日（土）～3月1日（日））

## 雲仙の自然と「島原城」（雲仙・島原エリア）

島原城本丸内に約300本植えられている島原城の梅の花。2月中旬が一番の見頃。

島原城を一周する1.2キロの堀端に、例年3月下旬から4月上旬にかけて250本の桜が咲き、一部は桜のトンネルに。桜の見頃に合わせて赤提灯も灯しますので夜桜も楽しめます。

## 雲仙のミヤマキリシマ群落「仁田峠ロープウェイ」（雲仙エリア）

別称「雲仙つつじ」とも呼ばれ、雲仙地獄周辺では4月下旬頃から咲き初め、池ノ原園地や宝原園地の群落は5月上旬から中旬頃、その後、仁田峠一帯へと移り5月中旬から下旬頃が見ごろとなります。

**ハウステンボス（佐世保市）**：100万本のチューリップが咲き誇る「チューリップセレブレーション（4/6まで）」が開催。2026年限定のフラワーアートが登場します。

**大村公園（大村市）**：日本さくら名所100選。3月下旬からは、国指定天然記念物の「オオムラザクラ」が優雅な八重の花を咲かせます。

**長崎市内（長崎市）**：2026年の桜の満開は4月初旬と予測。グラバー園や平和公園など、歴史的建造物と桜のコントラストが絶景です。



客室で味わう静寂と美が織りなす至福のひととき



春になればミヤマキリシマでピンク色に染まる雲仙岳

半水廬では、お客様のお好みに合わせて、お食事のスタイルをお選びいただけます。

プライベートな空間でゆっくりと味わう「客室でのご会食」と、雲仙岳の素晴らしい景色を眺めながらお食事をお楽しみいただける「レストランでのご会食」のいずれかとなります。



京の数寄屋の風情が息づく素材に贅をつくした空間



温泉掛け流しの美肌の湯

お部屋は、広々とした庭園を臨む二階建て離れの和洋室または和室（庭園ビュー・約250㎡）、そして露天風呂・サウナ付きの特別室（完全独立客室・和洋室・約300㎡）をご用意。どちらのお部屋も、『旅亭 半水廬』ならではの上品な設えと、心安らぐ空間で、非日常の滞在をご提供いたします。



静寂を独り占めできる特別室のプライベートな露天風呂



誰にも邪魔されない贅沢なひと時を

特に特別室は、プライベートな露天風呂とサウナを備え、誰にも邪魔されない究極のリラクゼーションをお楽しみいただけます。

時間を忘れ、静寂に癒されるひとときを数寄屋造りの客室から眺める夜の庭園景色を独り占めできる特別室のプライベートな露天風呂特別室の内風呂

### ■■ご宿泊プラン■■

[公式ホームページに様々な美食旅プランをご用意しています。](#)

\*標高700メートル程にあります半水廬は、冬期（12月～3月）を中心に気温が氷点下まで下がることがございます。その場合、路面凍結や積雪が発生するリスクが高まります。お出かけの際は、スタッド

レスタイヤの装着やタイヤチェーンの携行など、冬用装備を必ず整えてください。

■■弥生のお献立 一例■■

◆食前酒 特製白酒

◆向付 有明海飯蛸

芽かぶ

独活

◆八寸 海の幸

山乃さち

◆煮物椀 蛤清汁仕立て

菱餅大根 紅白結び

◆造里 桜鯛 烏賊 ひらす

あしらい一式

◆名物料理 鯛塩釜焼き

栄螺 檸檬

◆焼物 焼き鮑

新若芽 九条葱

◆箸休 白アスパラ播り流し

トリュフ

◆肉料理 長崎牛フィレスステーキ

焼き野菜

◆焚合 筍土佐煮

蛸烏賊 車海老

たらの芽

◆お食事 旬菜寿司

香の物 山菜汁

◆甘味 苺 メロン 自家製クレープ

---



昭和九年、日本で初めて国立公園に指定された雲仙。豊かな自然と悠久の歴史が息づくこの地に、旅亭 半水廬は誕生しました。

館内には、数々の工芸品や調度品が並ぶ。「本物との触れ合い」を通じて、職人の息吹や伝統の技を肌で感じることができます。

### 『旅亭 半水廬』について

長崎県雲仙温泉に位置する『旅亭 半水廬』は、2025ミシュランガイドホテルセレクション1キーを獲得した格式高い旅亭です。美しい庭園と上質な和の空間で、お客様に心安らぐひとときを提供しています。旬の素材を活かした懐石料理と、心を尽くしたおもてなしで訪れる方に深い安らぎのひとときをお届けします。

昭和九年、日本で初めて国立公園に指定された雲仙の豊かな自然の中『旅亭 半水廬』は誕生しました。開業したのは平成四年、構想から準備まで五年の歳月を費やし、四季の美しさと安らぎを求める人々のための「こころの癒しの場」として建てられました。約5,000坪の広大な敷地の中にわずか14棟の離れが佇む『旅亭 半水廬』は、日本の伝統美と静寂を大切にした滞在空間をご提供しております。

■所在地：〒854-0621 長崎県雲仙市小浜町雲仙380-1

■TEL：0957-73-2111

■URL：旅亭 半水廬 公式ホームページ <https://hanzuiryo-unzen.jp/>

### 【本件に関するお問い合わせ先】

■旅亭 半水廬 運営会社 フジマウンテンプレミアムリゾート株式会社

■広報担当：マーケティングコミュニケーション室 富士

■TEL：0555-73-1168

■E-mail：fuji@fuji-premium-resort.jp

■公式サイト：

フジプレミアムリゾート：<https://fuji-premium-resort.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000008.000168048.html>

フジマウンテンプレミアムリゾート株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtmes.jp/main/html/searchr/p/company\\_id/168048](https://prtmes.jp/main/html/searchr/p/company_id/168048)

---

**【本件に関するお問い合わせ先】**

■旅亭 半水廬 運営会社 フジマウンテンプレミアムリゾート株式会社

■広報担当：マーケティングコミュニケーション室 富士

■TEL：0555-73-1168

■E-mail：fuji@fuji-premium-resort.jp

■公式サイト：

フジプレミアムリゾート：<https://fuji-premium-resort.jp/>