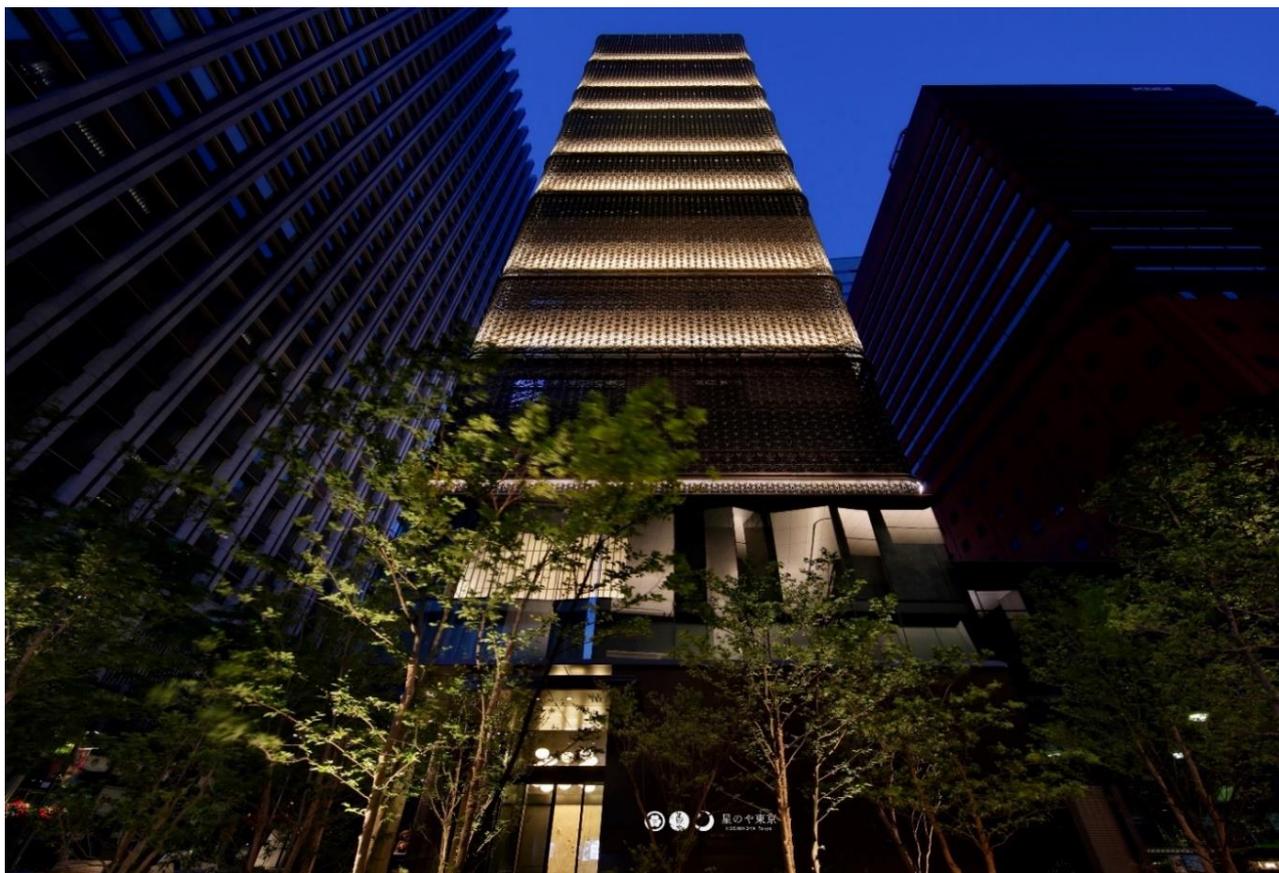


星のや東京（東京都・千代田区大手町）
都心でくつろぐ、現代に合わせて進化する「塔の日本旅館」
星のや東京

「星のや東京」は、各施設が独創的なテーマで圧倒的な非日常を提供する「星のや」の5施設目として、2016年7月20日に東京・大手町に開業した日本旅館です。コンセプトは「塔の日本旅館」で、地下2階、地上17階の縦の空間に、畳敷きの玄関、伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階の温泉で構成されています。日本の歳時記に合わせた室礼、江戸や日本の文化を今に伝えるアクティビティや日本旅館らしいおもてなしを提供します。



コンセプト「塔の日本旅館」について

古くから日本旅館は、お泊まりのお客様に心から落ち着いて過ごしていただくための極めて私的な空間でした。西洋の宿泊施設で称される「ゲスト」という感覚とは少し違い、履物を預ければ、客人も家人と同じように裸足のままで心置きない時間を過ごせます。星のや東京では、伝統的な和のしきたりを踏襲し、玄関では靴を脱いで上がります。また、イグサの香りと畳表の感触を直接感じられるよう、スリッパのような履物は用意していません。玄関先の木立を進み、大きな青森ヒバの扉を抜けて中に入ると、暦を表現した縁台の室礼が目に入ります。端々に日本の季節を感じられるのは、日本旅館ならではのことで、館内は、ほぼ畳でつながり、客室では畳や和紙、竹素材のクローゼットなど自然の素材を多く使用しています。建物の外観は、遠くから見ると柄が見えず、近づくると細かな柄が見える江戸小紋の「麻の葉くずし」柄の格子で覆われています。オフィス街になじむ黒いビルのように見えますが、近づくると和のデザインが浮かび上がり、日本旅館を印象づけています。

客室には齊藤上太郎氏さいとうじょうたろうによってデザインされた滞在着を用意しています。着心地が良く動きやすい素材を使用しており、誰でも簡単に着られる「キモノ」です。館内の移動だけでなく、大手町、皇居、神田などへのお散歩や、ちょっとした買い物にも街着として利用できます。

14フロアある各客室階には、6室の客室と共有スペースである「お茶の間ラウンジ」があり、各階がひとつの小さな日本旅館をイメージして作られています。それが積み重なることで「塔の日本旅館」というコンセプトを表現しているのです。客室階は、その階に宿泊する方しか入れないセミプライベート空間のため、周りを気にせずリラックスして過ごせます。客室から畳続きになったお茶の間ラウンジまでも、部屋の一部のようにくつろぐことができます。



伝統の建築様式を大切にした、現代的な畳の客室

<菊 定員3名/面積約80平米>

星のや東京で最も広い客室です。各階の奥に位置する角部屋で、ダイニングテーブルやウォークインクローゼットが備え付けられ、3名でも広々と過ごすことができます。連泊利用者にもおすすめです。寝台にはシングルサイズの寝具を3組並べることができます。



<百合(ダブル)・桜(ツイン) 定員2名/面積約50平米>

竹と栗の素材を使った調度品や、太鼓張りの障子が特徴的な和室です。外観の麻の葉くずしの柄は、ゆるやかな時のうつろいを障子に映し出します。畳の空間に合わせた低い重心の「畳ソファ」や布団のような寝心地のオリジナル寝具でゆっくりとくつろげます。ダブル(百合)とツイン(桜)の2タイプがあります。



お茶の間ラウンジ

各客室階の宿泊者のみが利用できる「お茶の間ラウンジ」は、畳続きの客室から自由に行き来できます。セミプライベートなスペースで、24時間いつでも利用可能です。飾り棚に並べたのは、星のや東京のスタッフが厳選した、日本各地で活躍する作り手の作品です。作家のこだわりや作品への想いを感じながら、好きなものを自由に使用できます。季節のお茶菓子と飲み物とともに、思い思いの場所に腰かけて、ゆったりとくつろぐことができる、居間のような空間であり、旅先で居合わせたお客様同士の団らんの日でもあります。



大浴場・スパトリートメント

<大浴場>

最上階 17 階には、地下 1500 メートルから湧き出る天然温泉「大手町温泉」の湯を引いた露天風呂と内風呂があります。都心にいながらのんびりとお湯に浸かり、リラックスできます。内風呂からひとつづきの湯船が広がる露天風呂では、格子を抜ける東京の風と音、高い天井の先にある空の色合いや雲の佇まいから季節を感じられます。夜には星が見られることもあり、都心にいることを忘れ、遠くに旅に来たかのような気分を楽しめます。

時間：15:00～翌 11:30



<大手町温泉>

大手町温泉の泉質は「含よう素－ナトリウム－塩化物強塩温泉」です。太古の昔、東京・大手町には海が広がっていました。地中深くに閉じ込められた海水や海藻のミネラル類を多く含む、塩分の強い温泉です。ほんのりと黒く、とろみのあるお湯は保湿・保温効果が高く、冷え性や疲労回復に効果があるとされています。しっとりと肌に馴染む温泉に浸かると、心身の疲れが緩やかに解けていきます。



<スパトリートメント>

季節の植物を練り込み蒸しあげたオリジナルの葉玉を使い、全身を温かく包み込む「四季」を始め、優しいタッチでアプローチするハンドオイルトリートメントなど、プログラム各種を用意しています。トリートメント前には同じフロアにある温泉に浸かり、身体を温めることで、心身の緊張を解きほぐし、より深いリラックスへと導くことができます。

料金：90分 28,050円～（税・サービス料込）

メニュー：ボディートリートメント、フェイシャルトリートメント

*温泉、スパともに宿泊者限定



夕食「Nippon キュイジーヌ」

星のや東京ダイニングでは、その時々届く良い食材とフレンチの調理技法を融合した、独創的なディナー・コース「Nippon キュイジーヌ」を提供しています。総料理長に岡亮佑（おかりょうすけ）（以下、岡）が新たに就任し、2023年10月に提供を開始した「Nippon キュイジーヌ～美食の集い～」では、地域で育まれた日本の伝統的な食文化という、新たな要素を取り入れました。日本ならではの料理技法で作られた伝統料理の、繊細な味わいや旨味を引き立てるペアリングも楽しめます。

コース料理料金：1名 33,880円（税・サービス料込）

ペアリング料金：1名 13,200円（税・サービス料込）



写真：夏限定メニューより、前菜「花っこ（秋田）」

< 3つの特徴 >

1 日本の豊かな恵みを表現した料理

日本は四方を暖流と寒流の育む良質な漁場に囲まれています。そして、明確な四季があり、国土の7割以上を占める山にも豊かな栄養素を含む土壌が培われています。それが雨水により清流を潤し、海へと還っていき、さらに良質な漁場へと養っていく。山川海に森のミネラルを起点とした豊かな恵みのある日本。こうした日本固有の食材が集結する東京だからこそ、日本でしか食べられない料理がテーブルに並びます。

2 日本の食文化を見直す

岡は、東京で料理を創造する中で、人の行き来とともに日本各地の良い食材と食文化が集まってきた、江戸時代の参勤交代制度に関心を持ちました。日本の美食が集まる東京でしか出合えない、「日本全国の食文化」に着目

し、先人の知恵と発想だけでなく、当時の時代背景を岡独自の感性で現代に置き換え、フランス料理の世界で培ってきた技術で創り上げます。

3 確かな技術と日本らしさが織りなす日仏料理の融合

岡はこれまで、その地域に根付く個性あふれる食文化を追究し、見出した本質を料理に取り入れてきました。日本らしさへの深い探求心や、フランス料理の高い技術と日本人としてのアイデンティティが、岡独自の世界観を作り出しています。本コースは季節に関わらず、日本の主食である「米」を使用した一品が組み込まれていることも特徴のひとつです。日本の様々な食文化に“触れる”、ここにしかない体験価値を提供します。

<ダイニングの空間デザイン>

日本の伝統様式を重んじながら、現代に合わせて進化する塔の日本旅館「星のや東京」。その地下一階にあるダイニングでは、地層をイメージした左官仕上げの壁と大きな岩が迎え入れます。そのエントランスを抜けると、6室の畳敷きの個室、4つのテーブル席があります。和の静けさが漂う落ち着いた日本旅館の空間で、滞在着のまま肩肘張らずに食事が楽しめます。



<星のや東京 総料理長 岡亮佑プロフィール>

1985年生まれ、滋賀県出身。2005年より、神戸北野ホテルやレストランオマージュ、ピエールガニエールなどでフランス料理を修行し、2016年に「星野リゾート ロテルド比叡」の総料理長に就任。2020年4月より「星野リゾート 奥入瀬溪流ホテル」の総料理長、フレンチレストラン「Sonore (ソノール)」の料理長に就任。その後、2023年10月より星のや東京 総料理長に就任。



朝食

朝食は、朝の過ごし方に合わせて食事場所を選べます。

<客室での朝食：和朝食>

星のや東京オリジナルの竹製のお重に入ったできたての朝食を、お部屋でゆったりと楽しめます。焼魚と炊き立てのご飯、旬の食材を使った四季折々、彩り豊かな小鉢を楽しめる、日本旅館ならではのこだわりの和朝食です。

メニュー：ご飯、味噌汁、焼魚、小鉢4種、サラダ、甘味

料金：1名 6,050円（税・サービス料込）



<客室での朝食：洋朝食>

なめらかに仕上げた、スクランブルエッグがメインの洋朝食です。季節のスープやパン、旬の食材を使った前菜と合わせて楽しめます。

メニュー：パン、スープ、スクランブルエッグ、サラダ、デザート

料金：1名 6,050円（税・サービス料込）



<ダイニングでの朝食：めざまの朝食>

「めざまの朝食」は、日本料理の「五味・五色・五法」に立ち返り、心身のバランスを調える、星のや東京の新しい和朝食です。季節ならではの食材を使い、一品一品の美味しさにこだわることはもちろん、味わいと色味、調理方法のすべてが献立の中でバランスよく組み合わせるよう考え、仕立てています。料理は、職人の手業が光る漆塗りのオリジナルの器で提供します。形や大きさ、手触りにもこだわった器です。身体の内側から心身のバランスを調えることで、美しい一日の始まりとなる、日本旅館の朝食です。

メニュー：小鉢、九種盛り、焼物、蓋物、白米、味噌汁

料金：1名 9,680円（税・サービス料込）



インルームダイニング

客室で気兼ねなく食事や晩酌をしたいというお客様に、少し贅沢な時間限定メニューや軽食、お飲物を用意しています。

<夕食限定メニュー>

季節の前菜や、特製のタレに漬け込み香ばしく焼き上げた牛肉のちらし寿司など、彩り豊かな食材を使用した、星のや東京オリジナルメニュー「星のや東京御膳」を始めとする、こだわりの食事をご用意しています。

時間：17時～21時（20時ラストオーダー）

<軽食メニュー>

カレーや丼物といった軽食や、お子様メニューなどを取り揃えています。食事に合わせてお酒も各種用意していますので、お部屋でゆったりと晩酌を楽しむことができます。

時間：10時～21時（20時ラストオーダー）

※深夜提供が可能なメニューもあります。

江戸・東京の情緒を感じる体験

<日本のおもてなし体験・茶の湯>



お茶を点てながら季節感や茶道の所作、その背景を深く理解することができます。客室の滞在着での参加をおすすめしています。お土産に特注の茶碗と茶筌をお渡しします。

日程：毎日

時間：10:00～10:30

場所：2階畳の間

料金：1名 9,680円（税・サービス料込）

<今様香り合わせ>



香りを「聞く」と表現する香道では心から香りに向き合います。星のや東京では現代版の香炉を使い、3種の香木のかすかな違いを聞き分けます。

日程：毎日

時間：11:00～11:30

場所：2階畳の間

料金：1名 2,662円（税・サービス料込）

<天空朝稽古>



朝の清らかな空気の中、地上160メートルのビルの屋上で、剣術の動作と深呼吸を組み合わせたオリジナルの稽古を行います。大きく開けたビル屋上からは、東京の絶景を一望できます。

日程：日・月・水曜日

時間：6:50～7:30

場所：2階フロント集合

料金：1名 5,500円（税・サービス料込）

<雅楽の夕べ>



平安時代より伝わる日本の伝統音楽である雅楽を支える若い楽人の方々が演奏します。日本伝統舞台芸術・山田文彦氏が監修しています。

日程：金・土・日曜日

時間：21:00～21:20

場所：2階畳の間

料金：無料

<水の都遊覧 ～日本橋川・神田川・隅田川～>



貸し切り船で日本橋船着場から出発し、東京の街並みを川側から眺めます。水運の歴史を感じながら、江戸城の石垣や東京スカイツリー、隅田川沿いの高層マンション群などの風景を楽しめます。記念日の利用やナイトクルージングにもおすすめです。

開催：通年（年末年始など除外日あり）

時間：9:00～22:00 の間で希望時間貸し切り

料金：60分 60,500円／隻（税・サービス料込）

<人力車遊覧 ～神田・日本橋・人形町～>



星のや東京の玄関前から星のやオリジナルのルートで江戸東京を巡ります。神田明神参拝を含む神田コース、人形町コース、人力車発祥の場所でもある日本橋コースなどがあります。

開催：通年

料金：神田・人形町コース 90分 62,000円／台（税・サービス料込）

日本橋コース 60分 53,000円／台（税・サービス料込）

*料金は運行内容（コース・時間）により変動します。

代表 星野佳路の「星のや東京にかける想い」

世界でも珍しい、土地の文化を反映した宿泊施設「日本旅館」。しかし、日本が近代化する過程で勢いを失い、進化を止めていました。利便性をもとめる現代の旅行者にあった西洋型ビジネスホテルが進化を続ける一方で、日本旅館は形式にこだわるばかりに、現代の旅行者の変化に十分に対応して来なかったのです。

今、私たちは日本旅館を再び進化させて行きたいと考えています。私たちは「日本旅館」をホテルのひとつのスタイルとして位置付け、得意とするもてなしの技に加え、機能性や利便性においても西洋型のホテルに負けない宿泊施設に変えて行きたい、必ず日本旅館が海外の大都市に出て行くチャンスがあるはずだと思っています。「日本に来たから日本旅館」なのではなく、「快適でサービスが素晴らしいから日本旅館に泊まる」という市場を創造していきたいのです。ニューヨークの道路に日本車が走り、パリの街角に寿司屋があるように、大都市に世界を魅了する実力を持つ「日本旅館」がある時代を創って行きたいという夢を持って歩み続けます。

星のや東京をつくる人々

<建築設計 東環境・建築研究所 東 利恵>

今回の意欲的な事業のコンセプトは首都東京に旅館を作ること。東京にあるべき日本旅館を「星のや」流にどう表現するかが重要なテーマでした。まず、日本旅館という文化を「靴を脱ぐ」という行為を通じて象徴的に表したいと考えました。玄関で靴をぬぎ、畳を踏みしめながら客室に案内されるというプロセスは大事な文化的な経験と考えました。客室は畳での新たなくつろぎを提案した造りであり、現代の生活にあわせた快適性も兼ね備える部屋



としてデザインしています。客室に限らず、パブリックエリアを含め、日本的なくつろぎ方を提案する空間がいくつも準備されています。外観は江戸小紋のモチーフをイメージしたデザイン。江戸小紋は、遠目では模様がわかりにくいですが、近づくと模様があでやかに浮き立ちます。江戸時代に生まれた日本らしいデザイン表現を外観で演出しています。全体としてはオフィス街の中にそっと置かれた繊細な重箱のように、その足下に立つとその模様がより立体的に浮き立つような「星のや東京」。新しい東京発信の旅館スタイルを世界の方々、日本の方々に体験していただけるような設計になっています。

*内装設計及び外観デザイン協力は、東環境・建築研究所の代表・東利恵氏が担当。

*軽井沢、京都、竹富島、富士と、4つの『星のや』を手がけてきた東氏をはじめとする星のやデザインチームと、大規模建築設計を得意とする三菱地所設計、NTT ファシリティーズチームがそれぞれの得意分野を生かして一丸となり、取り組んできました。

<ランドスケープデザイン オンサイト計画設計事務所 長谷川 浩己>

都心のビル一棟から成る星のや東京は、今までの「星のや」のような広がりを持った敷地の中でのランドスケープデザインとは異なり、都市広場の一角として完全にパブリックな場を形成しています。そのため、「星のや」という空間への玄関口として相応しい佇まいをつくりながら、いかにその存在が東京の新しい都市風景に貢献できるかを、デザインの基点と考えました。どこ



であっても立地する場所の魅力に繋がっているのが「星のや」であり、東京

では小さい敷地でも大都会に開かれた空間としての魅力となっています。超高層ビルが建ち並ぶ一画に一気に違うスケール感の庭のような世界を持ち込みつつ、その世界自体が同時に公共の広場の一部として都市風景の拠り所となることを目指しています。4種類の帯が幾重にも敷き詰められたようなパターン、小さいけれど密度のある樹々、小舟のようなベンチや花入れのようなプランターなど、小さなものたちの集積が星のやの周りを空気のように覆っています。こだわったのが、その一つ一つへの工芸品のようなクオリティ。京都の植彌加藤造園による美しい舗装、エイベクスによる精緻なベンチの造作、これらすべてが集結することで日本の宿としての質感を演出しているのです。

*環境設計は、オンサイト計画設計事務所の代表・長谷川浩己氏が、三菱地所設計と協同にて担当。

<新しい日本旅館の造園 植彌加藤造園>

都市広場の一角としてパブリックな場を形成した星のや東京の庭。オンサイト長谷川氏は理想の実現に選んだのが、星のや京都でもタッグを組んだ京都鹿ヶ谷の「植彌加藤造園」。加藤造園は、1848年（江戸期嘉永元年）に創業した老舗。国宝南禅寺をはじめ、京都を中心に名園や邸宅の庭を造園・管理しています。庭に関する論理的な専門性が高いだけでなく、庭師と呼ばれる技術者も多いことで知られています。都市風景の中に日本の庭を形成しようとした星のや東京のデザインに対し、「不易流行」を経営理念に据える彼らはこれからの日本庭園の造園にチャレンジし、完成させました。

■星のや

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。四季、十二ヶ月、二十四節気、七十二候、日本のおもてなしは、1年を72の小さな季節にわけ、1つ1つが変化する微差を感じることができる能力に立脚しています。日本の旅の演出は、北海道から沖縄まで緯度経度が変化することによる風景や文化の微差を、地域の魅力として表現する能力でもあります。それぞれの滞在に唯一無二の希少な瞬間があり、それを愛でる特等席をご用意することこそが、星のやが取り組む日本ならではのおもてなしです。出合った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解き放ちます。星のやは、これからも日本のおもてなしにこだわり、それを世界に伝えて参ります。



星のやブランド公式サイト：<https://hoshinoresorts.com/ja/brands/hoshinoya/>

■星のや東京

現代に合わせて進化する「塔の日本旅館」。地下2階、地上17階の塔の空間は、畳敷きの玄関、伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階の温泉で構成されています。日本の歳時記に合わせた室礼、日本文化を身近に感じられる体験や日本旅館らしいおもてなしを提供します。

所在地：〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目9番1

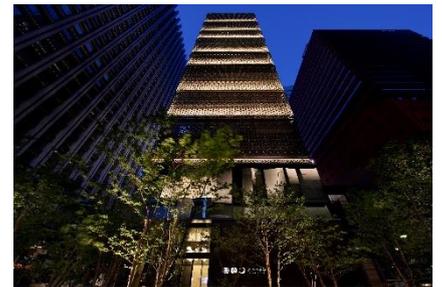
電話：050-3134-8091 (星のや総合予約)

客室数：84室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00

料金：1泊 182,000円～ (1室あたり、税・サービス料込、食事別)

アクセス：東京駅丸の内北口出口 徒歩10分、

東京メトロ大手町駅 A1、C2c 出口 徒歩2分



星のや東京公式サイト：<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyatokyo>

本件に関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 050-3537-2445／E-mail pr-info@hoshinoresort.com

