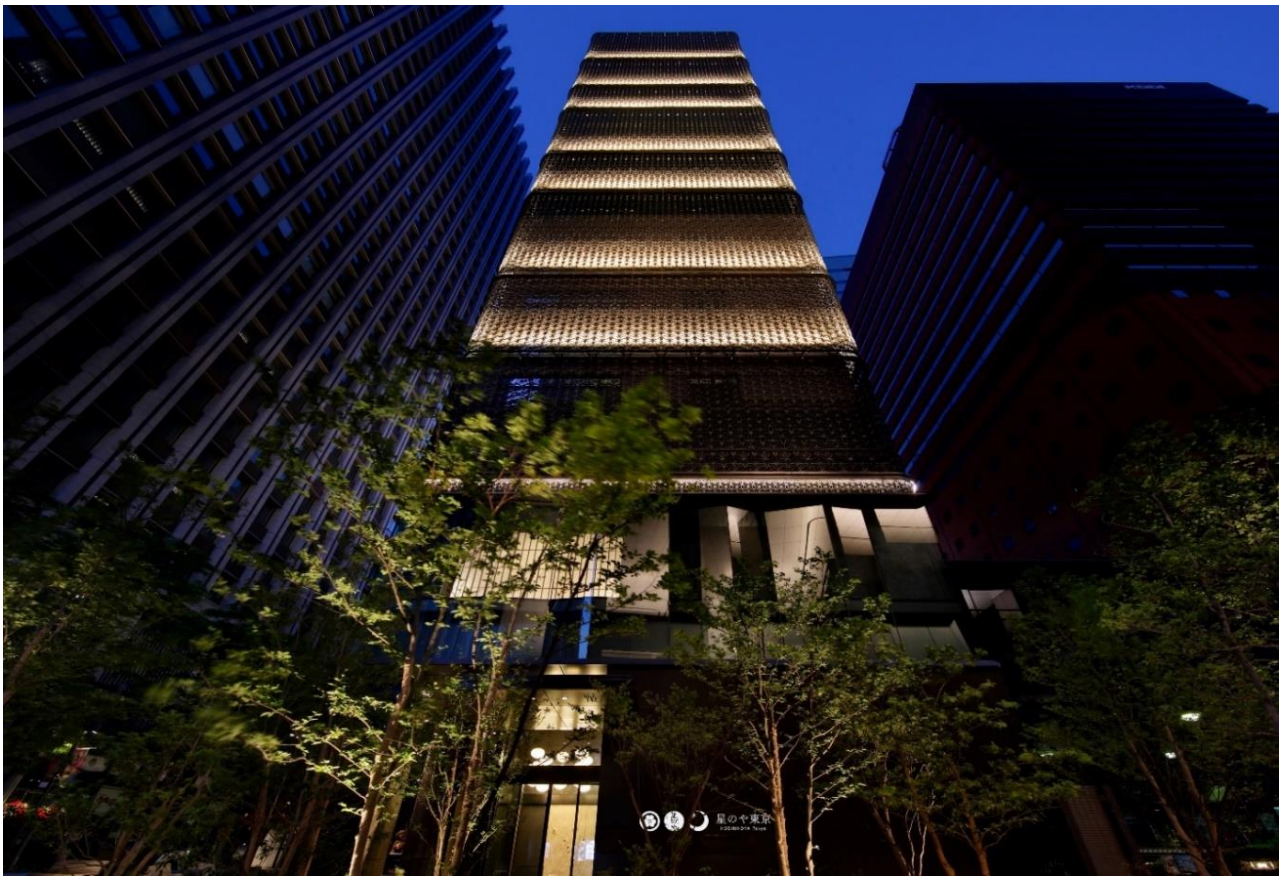
更新日（2025 年 9 月 16 日）

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し続ける「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、伝統的な和のデザインと現代の快適性を兼ね備えた客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。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。

客室には斉藤上太郎氏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 45 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場でもあります。

大浴場・スパトリートメント

＜大浴場＞

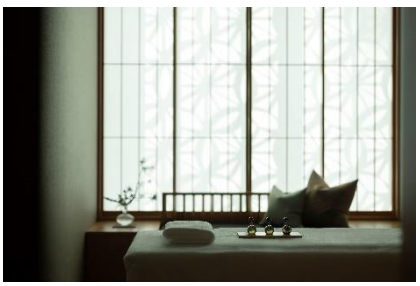
最上階 17 階には、地下 1500 メートルから湧き出る天然温泉「大手町温泉」の湯を引いた露天風呂と内風呂があります。都心にいながらのんびりとお湯に浸かり、リラックスできます。内風呂からひとつづきの湯船が広がる露天風呂では、格子を抜ける東京の風と音、高い天井の先にある空の色合いや雲の佇まいから季節を感じられます。夜には星が見られることもあり、都心にいることを忘れ、遠くに旅に来たかのような気分を楽しめます。

時間：15:00～翌 11:30

＜大手町温泉＞

大手町温泉の泉質は「含よう素ーナトリウムー塩化物強塩温泉」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言われています。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＞



心地良いリズムでアプローチするオールハンドのオイルトリートメントを始め、和漢植物が含まれる化粧品を使用したフェイシャ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

＜メニュー例：ボディートリートメント「四季」＞

星のやオリジナルの葉玉を使用する、全身のトリートメントです。季節の植物を練り込み蒸しあげた葉玉で、背中・脚・頭・デコルテ・腕を温めながら、ゆったりと優しいタッチで全身を包み込みます。

料金：90 分　33,880 円（税・サービス料込）

＊温泉、スパともに宿泊者限定

夕食「星のや東京メインダイニング」

星のや東京メインダイニングでは、2025 年 9 月 16 日より、「もう作られなくなった日本の家庭料理」をコンセプトに掲げた、新たなディナーコースの提供を開始しました。時代の移ろいの中で、現代の食卓から静かに姿を消していった「日本の家庭の味」に、総料理長・岡亮佑が再び光を当てます。独創的な感性と技術を融合させ、原型からは想像できないほど洗練された料理の数々は、日本の食の奥深さと魅力を再認識する、ここにしかない美食体験です。

コース料理料金：１名 33,880 円（税・サービス料込）

新ディナーコースより、食材を無駄なく使う先人の知恵が息づく北関東の家庭料理「しもつかれ」を再構築したメニュー

＜「もう作られなくなった日本の家庭料理」に込める、総料理長・岡の想い＞

総料理長・岡は、豊かで多様な日本の食文化の中でも、現代のライフスタイルから消えつつある「家庭の味」に、その土地ならではの風土や、人々の知恵と発想が色濃く反映されていると考えています。ファストフードの台頭

など利便性が高まるにつれて、各家庭で代々受け継がれ、手間ひまかけて作られてきた味は、まるで絶滅危惧種のように現代の食卓から姿を消していきました（＊1）。もし、時代の移ろいに合わせて緩やかに変化しながら家庭料理が今もなお愛され続けていたら、どのようなものになっていたかという発想が、コンセプトの原点です。岡は、地域や伝統への敬意を払いながらも、原型をただ再現するのではなく、独自の解釈とフレンチをはじめとする多様な調理法を融合させ、他にはない唯一無二の一皿へと昇華させます。

＊1　独立行政法人 農畜産業振興機構「外食・中食・内食の構造変化」

＜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、ピエールガニェールなどでフランス料理の研鑽を積む。2023 年 5 月 1 日より、星のや東京総料理長に就任。「その土地でしか創ることができない料理を追求する」を信条とし、地域の風土が生み出す食材に深く敬意を払い、その魅力を最大限に引き出すことを心がけている。東京では、日本各地の豊かな食文化に着目。伝統的な食材や調理法を、フランス料理の技法と独創的な感性で新たな料理へと昇華させる。

夕食「鮨 大手門」

2025 年 3 月、地下 1 階メインダイニングの一角に、カウンター全 8 席の「鮨 大手門」が開業しました。コンセプトは「日本旅館の江戸前鮨」。伝統的な江戸前鮨の技法を基軸に、日本各地の鮨文化を取り入れた握りも提供します。日本料理の研鑽を積んだ料理長が手がける酒肴と鮨を五感で楽しむ、特別なひとときです。ご宿泊のお客様は湯上りに、素足に館内着でも利用できます。美食の余韻に浸りながら、客室やお茶の間ラウンジでくつろぎの時間を過ごせるのも、日本旅館にある鮨屋だからこそです。

コース料理料金：1 名 36,300 円（税・サービス料込）

＜地下 1 階の空間デザイン＞

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。

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。

＜ダイニングでの朝食：めざめの朝食＞

「めざめの朝食」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さるよう考え、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、麗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）

＜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）

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、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。食事に合わせた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筅（ちゃせん）をお渡しします。

日程：月・火・木・金曜日

時間：10:00～10:30

場所：２階畳の間

料金：１名 17,510 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・水・金曜日

時間：7:00～8:00／8:00～9:00

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。日本伝統舞台藝術・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

＜季節の箱庭づくり＞

小さな桐箱の中に、オリジナルの苔庭を作るアクティビティです。日本ならではの美を感じながら、心落ち着く、癒しのひとときをお楽しみいただけます。

日程：毎日

時間：9:00～9:30

場所：２階畳の間

料金：１名 5,000 円（税・サービス料込）

＜水の都游覧 ～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（かんだみょうじん）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い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、エイペ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ケ谷の「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し続ける「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、伝統的な和のデザインと現代の快適性を兼ね備えた客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。「The World's 50 Best Hotels 2023」や世界的な旅行専門誌「Conde Nast Traveler」によるホテルアワードにおいて、多数の賞を受賞しています。

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