最終更新日（2026 年 05 月 21 日）

星のや京都(京都府・嵐山)

平安貴族が興じた嵐山にたたずむ水辺の私邸

星のや京都

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２施設目として、「星のや京都」は 2009 年に開業しました。コンセプトは「水辺の私邸で時を忘れる」。嵐山の名所・渡月橋の賑わいを背に、船で大堰川（おおいがわ）を溯ること約 15 分、渓谷に建つ星のや京都が眼前に現れます。京都に息づく伝統技法を感じる客室、日本古来の技法と現代の感性が融合した革新的な会席料理、日本の美意識に触れる京文化体験、四季折々の風光明媚（ふうこうめいび）な景色を通して、自然と調和した環境の中で身をおきながら時を忘れ、非日常の滞在を楽しめます。

コンセプト「水辺の私邸で時を忘れる」

星のや京都が位置する嵐峡の地はかつて、平安貴族が四季を愛でながら暮らそうと別邸を構えた場所でした。風光明媚なこの地で、平安貴族たちは自然が織りなす四季折々の風景を眺め、舟遊びや歌詠みといった雅な遊びに興じたと言われています。星のや京都は、「水辺の私邸で時を忘れる」をコンセプトに、平安時代から千年を経てなお懐深く包み込む景観を楽しみ、京都びとが紡いできた美意識に触れる、非日常の滞在を提案します。

嵐峡の四季を臨む客室

星のや京都は、かつて平安貴族が別荘を構えて以降、千年にわたり四季を彩る奥嵐山の地に位置します。日本建築の意匠を活かしながらも、現代の快適性を備えた「水辺の私邸」として、2009 年に開業しました。計 25 室ある客室が全室リバービューで、伝統の技や美意識に触れながら、大堰川や小倉山など四季折々の嵐峡の風景を楽しむことができます。

＜100 年前の建築を残す「洗い」の技法＞

星のや京都の前身は明治創業の旅館で、建物のなかには古い所で 100 年前の建築が残されています。星のや京都は、現代では再現できない希少な素材や技術を「洗い」という技法を用いて再利用しました。柱や天井板、組み木の壁、障子戸などを丁寧に洗い、薬剤を刷毛で丁寧に塗って、それを手ぬぐいで拭う。その作業を繰り返すことによって、古ぼけて廃れているように見えていた部分が、重みのある美しさをまとって蘇ります。

＜畳ソファから嵐峡の景色を心ゆくまで眺める＞

100 年前の建築が残る星のや京都の和室の室礼や窓からの景色は、かつての日本人の生活そのままに正座の低い目線から最も美しく見えるよう作られています。正座の目線を保ちながらも足をくずしてくつろぎの時間を過ごせるよう、和室に星のや京都オリジナルの「畳ソファ」をしつらえています。ソファの配置を自由自在に動かすことができるので、宿泊客は思い思いの過ごし方に合わせてくつろぐことができます。

＜客室を表情豊かに彩る京唐紙＞

客室の室礼に合わせて、寝室の壁紙には客室ごとに異なる表情の京唐紙を使用しています。京唐紙は、鳥の子紙（とりのこがみ）などの和紙に一枚ずつ手摺りされた伝統文様が美しい装飾紙です。100 年以上前の古い版木を用いて唐紙を製作している会社は京都に２つしかなく、その内の１つ「京からかみ丸二」が星のや京都の唐紙を手がけています。熟練した職人の技術によって生まれる京唐紙は、一枚一枚が微妙に異なり、印刷では出せない独特の風合いが特徴です。

＜客室タイプ＞

・月橋（つきはし）（2～3 名・69～122 平米）

景色を切り取る大きな窓を配し、100 年前の建築の意匠が色濃く残る特別室。

・山の端（やまのは）（3 名・60～82 平米）

和室と寝室で構成され、日本本来の床座の視点を大切にしながらも現代的な快適さを備えた客室。

・谷霞（たにがすみ）（2 名・45～68 平米）

栗の木を使ったフローリングと高い天井、窓側の大きなソファが特徴の客室。

・水の音（みずのね）（2 名・33～36 平米）

キングサイズベッドと窓辺のベンチソファ、ライティングデスクを設えた、ひとり旅にお薦めの客室。

嵐峡の自然に溶け込むパブリックエリア

革新的なランドスケープと伝統的な技術が融合した庭

京都には有数の日本庭園があり、長い年月の間守り継がれてきました。その伝統が脈々と残る土地だからこそ新しい挑戦も可能になると、星のや京都のランドスケープデザインでは考えました。星のや京都ではオンサイト計画設計事務所の代表・長谷川浩己氏の革新的なランドスケープデザインに、植彌加藤造園の伝統的な作庭技術が融合した庭を楽しむことができます。

水の庭

嵐峡の自然に調和するように、戦前戦後と京都で活躍した庭師・小島佐一（こじまさいち）が 100 年前に作庭した歴史ある庭の意匠を残しつつ、水辺で憩う時間を演出するための革新的なデザインが融合した庭です。この庭にある滝は、以前の庭の遺構から復元したものです。また水の庭には春はヤマブキ、夏は蓮といったように一年を通して花が見られるように植栽されています。

奥の庭

対岸の小倉山を借景とした「奥の庭」は、燻（いぶ）し瓦と白砂を砂紋に見立てたデザインで、枯山水の風情を表現しています。南禅寺の方丈（ほうじょう）庭園を彷彿させる意匠ですが、この庭園では眺めるだけでなく宿泊客が庭で集い、人が庭の風景の一部となるように作られています。樹齢およそ 400 年のオオモミジの木が枝を広げる奥の庭では、四季の移ろいだけでなく、苔や植栽が時代とともに育つ経年の変化を楽しむことができます。

庭路地

客室が続く庭路地には、客室一つひとつが違うデザインであるように、客室ごとに異なる意匠の延段（のべだん）*1 が設けられています。全国各地から集めた石材を使って、職人が時間をかけて一つ一つ手がけました。そのデザインには、庭園のほか、華道・茶道・俳諧・絵画などで取り入れられている表現法である「真行草（しんぎょうそう）*2」の様式を取り入れ、それぞれに個性を持たせています。

＊1 石敷き園路の一種で、面の平らな割石や板石などを一定幅の園路に敷きつめたもの

＊2 「真」は正格、「草」はくずした風雅の体、「行」はその中間の様式を指す

空中茶室

空中茶室は、星のや京都の目の前を流れる大堰川にせり出すように作られたウッドデッキスペースです。春はヤマザクラに手が届くほどの距離で花見を楽しむことができ、夏には青もみじの中をトロッコ列車が走る様子が楽しめます。秋には渓谷の紅葉、冬には静謐（せいひつ）な雪景色と、嵐峡の自然の景観を愛でる特別な場所です。昼夜にその表情を変え、野点体験や特別な食事を楽しむことができます。

和室パブリック

和室パブリックには、投扇興（とうせんきょう）*3や小倉百人一首などの室内遊戯のほか、明治創業の老舗人形店「安藤人形店」が節句に合わせて手掛けた京人形がしつらえられています。京人形は、京都でつくられた人形を指し、古くは平安貴族の姫君の遊び道具だったとされています*4。障子からやわらかな光が差し込む静かな空間で、京文化に触れることができます。

＊３　的に向って開いた扇を投げ、的の落ち具合を源氏物語の巻名にあてはめ点数を競う室内遊戯

＊4　事典 日本の地域ブランド・名産品

ライブラリーラウンジ

ライブラリーラウンジには、京都の書店「恵文社一乗寺店」が旅先で思いがけない出会いがあるよう選りすぐった、さまざまなジャンルの書籍を置いています。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、ゆったりとくつろぎながら書籍に没頭することができます。

蔵

約 130 年前に建てられた蔵を改装した「蔵」は、漆喰壁と高い天井の太い梁が特徴的なこの空間です。日中は自由に出入りできる場所として開放し、歓迎のお菓子を提供しています。夜には「薫香 bar」を開催。ジャパニーズウイスキーと香木・香原料の組み合わせを楽しむことができます。

食事

星のや京都ダイニングの会席料理「真味自在」

星のや京都ダイニングでは、日本古来の技法と現代の感性が融合した革新的な会席料理「真味自在」を提供しています。2024 年 12 月に提供を開始した本コースでは、京都で育まれた伝統的な日本料理の本質や精神を大切にしながら、海外の技法や食材を取り入れ、新たな発見に満ちた取り合わせや遊び心を楽しめます。食材を余すことなく使用する日本料理の精神を大切にし、主素材を最大限に引き立たせた会席料理です。

時間：17:30～19:00（最終入店）

料金：1 名 24,200 円（税・サービス料込）

夏：椀物　緑椀（りょくわん）　　**秋：合肴　吹き寄せ**　　**冬：主菜　鰻　熊**

＜特徴＞

1　主素材を最大限に引き立たせる取り合わせ

京都は恵まれた資源と各地から集められた多くの食材によって、日本を代表する食文化の街に発展してきました。京都で守り継がれてきた伝統的な日本料理の技法や、食材を余すことなく使用する精神を大切にしながら、フランス料理や中華料理など海外の技法や食材なども取り入れ、主素材を最大限に引き立たせるための新しい取り合わせで驚きを与えます。

2　伝統の中にある遊び心

伝統の中に遊び心が感じられる料理です。例えば、夏の椀物の「緑椀」は、旬の毛蟹を紹興酒と日本酒に漬けこみ、酔っ払い蟹にした後に蒸しあげた、香り高いほぐし身を真丈に仕立てた一品です。中華料理から着想を得て、食感の良い空心菜を合わせました。弾力のある板蕨（わらび）と、柑橘を思わせる爽やかな香りが特徴のネパール山椒を加えることで、より蟹の甘みが引き立ち、夏らしさと遊び心を感じられます。伝統を守りながらも伝統にとらわれない、一品一品に新たな発見がある会席料理です。

＜星のや京都ダイニング＞

平安貴族が洛中の暮らしから別荘地嵐山へ赴き、移り変わる自然を愛でながら詩歌管弦に興じた優雅なひととき。時代を超えても変わらない風光明媚な嵐峡の地で味わう料理は、心身に安らぎをもたらしながら、新たな出会いや発見に満ちています。

和食統括料理長 石井 義博（いしい よしひろ）

京都や大阪の料亭やホテルで日本料理の修行を行った後に、2002 年「国立文楽劇場 文楽茶寮」にて料理長就任。その後も、厳選した食材を運び、食材や調味料の相性を見極める「食の調和」を大切に、研鑽を積んできました。2021 年より星のや軽井沢のメインダイニング「日本料理 嘉助」の総料理長に就任。その後、星のや和食部門の統括料理長を務め、伝統的な日本料理の精神や基礎を大切にしながら、さまざまな国の料理の知識を取り入れ、星のや京都でしか体験できない革新的な美食を追求し続けています。

嵐峡の景色とともに客室で味わう朝食「朝鍋朝食」

星のや京都では、客室の窓一面に広がる嵐峡の景色を眺めながら朝鍋朝食を味わいます。朝鍋朝食は、香り高い出汁とともに旬の野菜をたっぷり食べる朝食です。春は胃の動きを助ける自然の苦みがある菜の花や山菜、夏は暑さを乗り切るため滋養によいニラや新玉ねぎを、秋には味わい深いきのこ、冬には甘さと栄養が増す白菜やかぶらを用意します。身体を内側から温めることで、一日の活力を得ることができます。

時間：7:30～9:45

料金：1 名 4,598 円（税・サービス料込）

水辺の私邸で日本の美意識を再発見する文化体験

かつて平安貴族は嵐峡の地に別荘を構え、四季折々の風光明媚な自然を愛でながら優雅な遊びに興じていました。星のや京都では、日々の喧騒を忘れて平安貴族さながらに優雅な時間が過ごせるよう、京の文化や暦、奥嵐山の自然に触れるアクティビティを用意しています。

アクティビティ例

■雅な屋形舟「翡翠（ひすい）」で舟遊び

雅な屋形舟「翡翠」を貸し切り、星のや京都の目の前を流れる大堰川で四季折々の風光明媚な自然を愛でる舟遊びです。かつて平安貴族が大堰川で詩歌管弦に興じながら舟遊びを楽しんだ風情そのままに[*5]、抹茶と季節の和菓子を味わいながら嵐峡の景色を眺めてゆったりとくつろぐことができます。

＊5 歴史物語「大鏡」三舟の才

時間：9:00～15:00 ＊乗船時間約 50 分

料金：1 組 51,000 円（税・サービス料込）

定員：1～4 名

■聞香（もんこう）

聞香は、華道・茶道と並ぶ日本の伝統文化である「香道」の一種で、かすかな香木の香りに心を傾けて香りを「聞く」遊びです。室町時代に始まったこの遊びは、戦国時代には武将たちが戦に赴く前に心を静めるために行っていました。星のや京都では、室町時代に始まったこの優雅で知的な遊びを、本格的な道具や貴重な香木を使いながら初めて体験する方も親しみやすく楽しむことができます。

時間：16:00～16:40

料金：1 名 3,388 円（税・サービス料込）

■1 泊 2 日の滞在型ウェルネスプログラム「水辺の好日」

「水辺の好日」は、東洋医学の考えに基づき「調身、調息、調心、調感」の４つのバランスを調える 1 泊 2 日のプログラムです。1 日目は問診をもとに一人ひとりの体質や体調に合わせたマッサージや鍼灸の施術を受け、体質に合わせて漢方薬店が調合した草根木皮（そうこんもくひ）の湯と茶で体を整えます。また、京都の老舗香木店「山田松香木店」の貴重な香原料を自分好みにブレンドして匂い香をつくることで、感覚を研ぎ澄ませます。２日目は早朝の禅寺で座禅を組んで読経をし、朝日が差し込む星のや京都の奥の庭で呼吸法を重視したストレッチを行うことで、呼吸を整え、心を調えます。
街の喧騒から離れた嵐峡での滞在を通して、ゆったりと流れる時間に身を置きながら五感を研ぎ澄ませることができます。
料金：1 名 118,822 円（税・サービス料込）＊宿泊料別

■2 泊 3 日の養生プログラム「奥嵐山の調律養生」

「奥嵐山の調律養生」は、陰陽五行の思想に基づき、個々の心身のバランスを本来の状態へと導く２泊３日のプログラムです。まず東洋医学の問診で自身の体質を「四行（肝・脾胃・肺・腎）*6」に分類し、滞在を通して計３回の日本鍼灸の施術を受けます。また、自身の体質タイプに合わせ、庭の散策「私邸遊歩」や写経などのアクティビティを体験するほか、五味を網羅した「五行の調律膳」や漢方茶など、食事からも心身を調えます 。初日と最終日に行う「聞香」は、香木の香りを聞くことを通して自身の感覚の変化を確認する機会です。平安貴族が興じた奥嵐山の自然に包まれ、自身とじっくり向き合うことで、未来の生活を健やかにするための時間を過ごせます 。

＊6 五行（木・火・土・金・水）の思想に基づき、体の生理機能を分類する。日本鍼灸では、「火（心）」を穏やかに安定させることを念頭に置いているため、その他４つの働き（肝・脾胃・肺・腎）を補うことを治療と考えています。

料金：1 名 190,000 円（税・サービス料込）＊宿泊料別

デザイナー

■建築設計 ＜歴史ある日本建築を再生し、星のやらしさのある空間へ＞

東環境・建築研究所 東 利恵氏

京都には、現在の日常生活ではなかなか触れることのできない、京唐紙や格子、土塗壁、日本瓦といった職人の技が残っています。伝統を守る技術が生活の中に息づいている、数少ない場所です。一方で京都という地域は、古さや伝統だけでなく新しいものを積極的に取り入れ、生みだそうとする前衛的な性格も持っています。星のや京都の設計では、日本の木造建築のもつ軽やかさと個室群からなる部屋の構成、歴史が作り出している味を活かすことを大切に考えています。また、星

のやらしい非日常感やくつろぎ感を整えることにも注力しています。京都が持つ悠久の歴史と、星のや京都の取り組みはこれまでにない新しい空間をつくりだしています。

■環境設計 ＜伝統を現代に活かす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 浩己氏

星のや京都のある場所は、歴史的風土保存区域に指定され、京都でももっとも厳しい景観規制がかかったエリアです。建造物や自然環境など、従来の景観を維持しなくてはならないという立地の制約があったため、大切に守られてきた伝統をさらに発展させていくようなランドスケープデザインを考案することとなりました。例えば、星のや京都の特徴のひとつである庭園。日本に息づく庭園という文化の根底には、洗練を突き詰めようとする動きと、従来のものを破壊して新しい定型を生みだそうという ２つの動きがせめぎあっています。その両方を上手に取り入れ、厚い伝統があるからこそ魅力をもつ新しさのある庭園づくりに挑戦しました。

■環境照明設計 ＜和の空間のしつらえとして空間を映す照明＞

ICE 都市環境照明研究所 武石 正宜氏

照明は、物を明るく見せる役割にとどまらず、空間や時間の見え方と見せ方に大きく関わっているという考えのもと、伝統と新しさの融合を主軸に、どのような灯りが最適なのか試行錯誤し、明るさや配置にもこだわりました。老舗「三浦照明」の職人の卓越した技と、現代的なセンスが相乗効果を生み出し、懐かしくも新しい照明が生まれました。

■星のや京都

平安貴族が興じた嵐山にたたずむ水辺の私邸で時を忘れる。渡月橋から船に乗り、大堰川を遡った先では、京都に息づく日本の伝統技法を感じる客室、日本古来の技法と現代の感性が融合した革新的な日本料理、四季の美しい景観と静けさの非日常が提供されます。

所在地　：〒616-0007 京都府京都市西京区嵐山元録山町 11-2
電話　　：050-3134-8091（星のや総合予約）
客室数　：25 室・チェックイン：15:00～/チェックアウト：～12:00
料金　　：1 泊 227,000 円～（1 室あたり、税・サービス料込、食事別）
アクセス：阪急嵐山駅より徒歩約 10 分、京都南 IC より車で約 30 分
URL　　：https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyakyoto/

■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」。国内外に展開する各施設では、その地の風土、歴史、文化を繊細に織り込み、出会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つ。2025 年にブランド誕生 20 周年を迎え、2026 年 6 月に重要文化財を活用した「星のや奈良監獄」を開業。2027 年には「星のや飛鳥」が開業予定。

URL ：https://hoshinoresorts.com/ja/brands/hoshinoya/

本件に関する報道関係からのお問合せ先
星野リゾート グループ広報 TEL 050-3537-2445／E-mail pr-info@hoshinoresort.com