

惜しまれつつ休業した森の国ホテルを12月限定で開放し、
クリスマスイベント「森の国ホテルからの招待状～森とクリスマス～」を開催します。

～期間中には水際のロッジにてクリスマス限定ディナーも！～



四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷、マネージャー：湯之上美紀、以下 水際のロッジ）は、2022年12月2～25日の毎週金・土・日曜日に水際のロッジ及び森の国ホテル（現在は休館中）にて、冬の森をお愉しみいただけるクリスマスイベント「森の国ホテルからの招待状～森とクリスマス～」を開催します。また、期間中は水際のロッジにてクリスマス限定ディナーもご用意します。

森の国ホテルは、愛媛県松野町でかつて営業していたリゾートホテル。開業以来、松野町を観光するカップルや家族そして多くの町民に愛されていました。多くの人に支えられた森の国ホテルは、2018年7月の西日本豪雨災害により大きな被害を受け、惜しまれつつも幕を下ろしました。今なお、いただく森の国ホテル復活のご要望に応え、5年ぶりに期間限定でホテル内ロビーの暖炉に火を灯し、ラウンジスペースを一般開放します。その際、ゆっくりとお寛ぎいただけるように、イタリア伝統の牛もつ煮込み「ランプレドット」を挟んだフォカッチャサンドや、地元で採れた旬のフルーツを使用したスコーン、それらに合うホットワインなどの飲食物をご用意しています。森の国ホテルを過去に利用された思い出を持つ方はもちろん、地元の方にもお越しいただき、森の国ホテルの象徴である暖炉を囲み、滑床溪谷の川の音、鹿の声、暖炉の薪が爆ぜる音に耳を澄ませながら、冬の森をお楽しみいただければと思います。また、ホテル前のライトアップされた吊り橋周辺も散策いただけます。

期間中は、水際のロッジにてクリスマスディナーもご用意します。（ご宿泊のお客様以外もご予約可）地元 松野町の食材を使用したイタリアの伝統的なお料理を、一部のメニューを自由に選択できる「プリフィックススタイル」で提供します。宇和島産の高級養殖鯛「鯛一郎くん」を使用した手打ち詰め物パスタ「鯛一郎くん」と蓮根のファゴティーニ、見た目が面白く柑橘の爽やかさが印象的な「太刀魚のぐるぐる焼き 河内晩柑のジュレと窯焼き野菜」、筋肉質で味の濃い土佐あか牛の頬肉を赤ワインで煮込んだ「土佐あか牛のブラザード」、アーモンドの粉を使用し、ドーム上に焼き上げたイタリアのクリスマス菓子「パロツォ」などをお楽しみください。

■企画概要

1. 「森の国ホテルからの招待状 ～森とクリスマス～」

開催期間：2022年12月2日～25日の毎週金・土・日曜日 17:00-20:30 (L.O. 20:00)

開催場所：森の国ホテル（現在は休館中）

入場料：無料（飲食物は有料）

ご予約：不要

メニューの一例：フォカッチャサンド、スコーン、クラムチャウダー、
ホットワイン、ココアマシュマロ

主催：株式会社サン・クレア

後援：松野町



2. クリスマスディナーコース

提供日程：2022年12月2日～25日の毎週金・土・日曜日 17:00-20:30 (L.O. 20:00)

提供場所：SELVAGGIO（四万十川源流、森の国「水際のロッジ」内）

料金：おひとりさま 9,000円（税込）

ご予約：電話のみ（0895-43-0331 水際のロッジ代表電話）

ご宿泊のお客様以外もご利用いただけます ※完全予約制※

メニューの一例：うちわ海老のパンナコッタ、松野産 安納芋のポターージュ、
鯛一郎さんと蓮根のファゴティーニ、太刀魚のぐるぐる焼き 河内晩柑のジュレと窯焼き野菜、
土佐あか牛のブラザード、パロッツォ



■四万十川源流、森の国「水際のロッジ」について



水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。この水の
ように、気ままに生きてみたくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設（客室
数 10 室）です。水際のロッジ併設レストラン「SELVAGGIO」は 2021 年四国の飲食店として初め
て、一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会による国際的なサステナビリティ格付けで
ある「FOOD MADE GOOD」で二つ星を獲得。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

公式サイト：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

<本件に関するお問い合わせ先>

Tel：0895-43-0331 Mail：info@morino-kuni.com
株式会社サン・クレア 水際のロッジ 担当：湯之上美紀