



HOTEL AO

KAMAKURA



鎌倉 松原庵が作るホテル 「HOTEL AO KAMAKURA」開業

2021年3月12日、湘南の海と江ノ島を望む鎌倉市腰越に、HOTEL AO KAMAKURAが開業いたします。鎌倉で長年親しまれてきた松原庵が、湘南で育まれた豊かな食材をとりいれた料理でおもてなしする全16室のスマールラグジュアリーホテル。目の前に海が広がり、多くの史跡と緑に包まれた鎌倉にも、湘南のランドマーク江ノ島にもアクセスが良い贅沢なロケーションは、様々な旅の楽しみ方が可能です。美味と美酒に酔いしれ、心地よい眠りにつく、贅沢なときをHOTEL AO KAMAKURAで、ぜひご堪能ください。

■ 鎌倉 松原庵の蕎麦、酒、料理を味わうホテル

HOTEL AO KAMAKURAのダイニングとなる鎌倉 松原庵 青。由比ガ浜の松原庵と趣の異なるモダンな空間で提供されるのは、打ちたての蕎麦と一品料理。佐島漁港で水揚げされた新鮮な魚介、三浦半島の豊かな自然に育まれた野菜を仕入れ、料理人が一品一品、素材の旨みを引き出す方法で仕上げております。蕎麦は、細めに切られた風味豊かな二八蕎麦で、辛めのつゆとよく合う江戸前の仕上がり。熊澤酒造をはじめ、地元の酒蔵で醸造された日本酒やクラフトビール、自然派ワインも豊富に揃い、料理と酒のマリアージュを存分にお楽しみ頂けます。



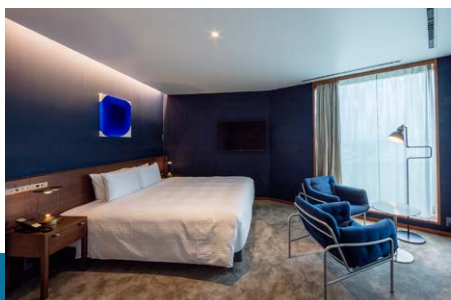
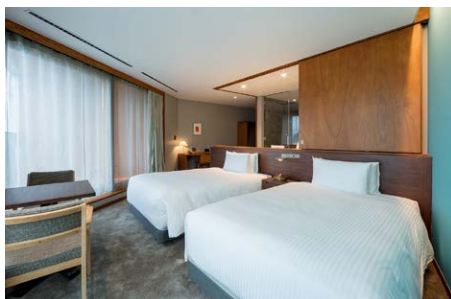


夕食は、ご宿泊のお客様のためだけの特別なコース料理をご用意しました。地のものをふんだんに使い、旬のもの、獲れたてのものなど目利きの料理人が厳選した食材を用いて作る料理を心ゆくまでお楽しみください。昼間とは違う静かなときが流れる空間で、地酒やクラフトビールとともにべの自慢の手打ちそばまで鎌倉 松原庵の料理をご堪能いただけます。

朝食は豆皿料理とおかゆ。三浦の安田養鶏場で獲れた新鮮な卵を使用した蕎麦屋の出汁巻き玉子を中心に、湘南のしらす、三浦野菜、小田原の梅やかまぼこ、自家製の海苔の佃煮などが豆皿に並びます。一膳づつ丁寧に炊かれたおかゆともにお召し上がりください。また、鎌倉で話題のベーカリーBREAD IT BEのパンが食べられる洋朝食もお選び頂けます。

■ 特別な 16 室で過ごす 青が移ろう時間

シーフロントに佇むスタイリッシュな外観のHOTEL AO KAMAKURAは建築家千葉学氏の設計によるもの。潮風が通り抜ける中庭から弧を描くように配された全4タイプの客室は、プライベートな時間を心地よくお過ごしいただける空間となっております。各客室の名称となっているのは、トーンの異なる日本の青の伝統色。それぞれの青が織りなす個性豊かな客室で思い思いにお寛ぎいただけます。



<ホテル概要>

開業日時：2021年3月12日開業
 所在地：神奈川県鎌倉市腰越3-1-7
 電話番号：0467-55-5512
 客室数：16室(25平米～72平米)
 客室料金：21,450円～88,550円(税込)
 ※表記料金はいずれも1室2名様朝食付き
 ご利用時、1名様料金1泊サービス料、宿泊税込
 チェックイン：15時から
 チェックアウト：11時まで
 URL: <https://hotelao.jp>



鎌倉 松原庵

由比ガ浜の閑静な邸宅街はかつて、字松原という地名で、潮風を遮る黒松林がありました。昭和初期に建てられた古民家で、蕎麦、料理、酒を味わえる鎌倉 松原庵は、2007年3月の開業以来、地元のお客様をはじめ鎌倉を訪れる方々に親しまれてきました。この度、料理と酒を心ゆくまで楽しみ、海と空の青の移ろいを眺めながらお寛ぎ頂けるホテルが誕生します。鎌倉 松原庵の世界観をお楽しみ頂けたら幸いです。



リリースに関する問い合わせ先

株式会社フォンス 広報
 阿部 abe.fonz@gmail.com / 080-9366-5600
 湯浅 yuasa.fonz@gmail.com / 090-2050-9097