

2024年2月22日

報道関係者各位

nol hakone myojindai

箱根・宮城野に5/17開業予定「nol hakone myojindai」 “心と身体をととのえる”レストラン crescita(クレシータ) ～米澤文雄氏監修 健康志向なイタリアンをご提供～

nol hakone myojindai（神奈川県柄下郡箱根町、2024年5月17日開業予定、以下「本ホテル」）では“心と身体をととのえる”をコンセプトとしたイタリアンレストラン「crescita(クレシータ)」にて、西麻布「No Code」オーナーシェフ・米澤文雄氏が監修したメニューをご提供いたします。

本ホテルは「箱根ウェルネス」をテーマにした“自分をととのえる”ホテルです。

Naturally（自分らしく、自然体で）

Ordinarily（普段通り、暮らすように過ごし）

Locally（その土地の日常に触れる）

をブランドコンセプトに持つ「nol」のリゾートタイプのホテルとして、「nol hakone myojindai」では、いつもの自分であるために、滞在を通して自分を取り戻せるようなくつろぎの体験へお客様をいざないます。



No Code 米澤 文雄シェフ ホテル料理長 金田 貴之



イタリアンレストラン crescita（クレシータ） 店内完成予想 CG

■ “心と身体をととのえる”イタリアンレストラン「crescita（クレシータ）」

店名「crescita（クレシータ）」はイタリア語で「育つ、実る」を意味します。“心と身体をととのえるレストラン”というコンセプトのもと、地元食材をふんだんに使用した身体に優しいメニューをご提供いたします。店内中央のカウンターでは、夕食時にバリエーション豊かな前菜を、朝食時には自家製のスムージーやサラダなどを、ブッフェ形式でお取りいただけます。店内の素朴で優しいデザインは、自然体に普段通りの自分で過ごしていただきやすい空間となっています。ご提供するお料理から空間デザインを含めて、本ホテルのテーマを体現しています。

■ 米澤文雄氏 監修メニュー「Rapporti(ラッポルティ)」



メニュー考案時の様子



料理イメージ

本ホテルの食体験は、ブランドコンセプトの一部である Locally (その土地の日常に触れる) をベースにし、箱根近隣とその周辺の小田原、三島、御殿場、駿河湾などから選りすぐった「近郊で採れた野菜と地元食材」を使い、野菜豊富なメニューを考案しようと考えました。そこでヴィーガンやベジタリアンへの豊富な知識と経験を持ち、多彩な野菜使いで食通を唸らせている米澤文雄氏を監修者として招き、採れたて野菜の瑞々しさや味わい深さに駿河湾の海の幸や近郊牧場の肉類を取り入れた、自然に寄り添う料理「Rapporti(ラッポルティ)」をご用意いたします。「Rapporti(ラッポルティ)」には、イタリア語で“人と人との繋がり”という意味があり、本コースに関わった料理人、生産者、お客様の 3 者をこの地で繋ぎ、この繋がりを大切にしていきたいという意味を込めました。



料理イメージ



料理イメージ

「Rapporti(ラッポルティ)」概要

提供期間：2024 年 5 月 17 日 (金) ～

料 金：9,350 円

時 間：17:30～、19:40～

ご 予 約：https://www.nolhotels.com/hakone-myojindai/?tripla_booking_widget_open=search

メニュー：前菜、スペシャリテ、パスタ、メイン、デザート ※一部プリフィックス

※表示価格には消費税 10 %が含まれます。

※別途サービス料 13 %がかかります。

米澤 文雄 氏



1980 年東京生まれ。恵比寿『IL BOCCALONE』で修業後、22 歳で単身ニューヨークへ。インターンを経て、ミシュラン三ツ星店『Jean-Georges』で日本人初のスーシェフに。帰国後『Jean-Georges Tokyo』シェフ・ド・キュイジーヌに就任。2018 年秋、青山一丁目に自らプロデュースしたグリルレストラン『The Burn』料理長に就任。現在は The Burn を離れ株式会社 No Code の代表として飲食業の可能性を日々探求している。

■ 使用する野菜へのこだわり

コースで使用する食材の中でも特に野菜にはこだわり、神奈川県小田原市にある「はなまる農園」より仕入れて使用しています。「はなまる農園」は化学農薬・化学肥料を使わない有機栽培で年間、計 100 種以上のさまざまな野菜を生産しています。安心して食べられる新鮮野菜をご提供いたします。

所在地：神奈川県小田原市中町 1 丁目 4-21 (はなまるキッチン)

公式サイト：<https://hanamar-nouen.com/>



はなまる農園代表 石井 久喜 氏

■ 食器に込めた想い



「crescita (クレシータ)」では、一部有田焼のお皿を使用しています。約 400 年の歴史を誇る有田焼産業では割れてしまった廃棄品の再利用や、使用後の器をアップサイクルするなど SDGs に関する取り組みがされています。制作の中で割れてしまった器は通常は廃棄されますが、再度釉薬の材料として活用された食器を一部選んでいます。自然が作り出した泡の様子はそれぞれ異なっているため唯一無二のお皿です。

■ イタリアンレストラン「crescita（クレシータ）」店舗概要

営業時間：夕食 17：30 ～ 22：00（最終入店 19：40）

朝食 7：30 ～ 10：00（最終入店 9：30）

場 所：nol hakone myojindai センターウィング 1 階

席 数：72 席



■ nol hakone myojindai 施設概要

名 称：nol hakone myojindai
（ノル ハコネ ミョウジンダイ）

開 業 日 2024 年 5 月 17 日（予定）

客 室 数：39 室

付帯施設：レストラン「crescita」、温泉大浴場、
サーマルプール、ロビーラウンジ、ショップ

所 在 地：神奈川県足柄下郡箱根町宮城野 1488 番

アクセス：箱根登山鉄道「箱根湯本」駅より車で約 20 分
箱根登山鉄道「強羅」駅より無料送迎有り

ホテル発：10：10 / 11：10

強羅駅発：15：00 / 16：30

※事前予約制（定員：5 名）

Instagram：www.instagram.com/nol_hakone_myojindai/

サイト URL：<https://www.nolhotels.com/hakone-myojindai/>



■ アクセスマップ



■ 東急リゾート&ステイ株式会社 会社概要

全国 100 を超える施設運営を手がける総合運営会社。

民間・行政問わず、運営受託、マネジメント契約、コンサルティング契約等の運営サポートを行う。

会社名：東急リゾート&ステイ株式会社（<https://www.tokyu-rs.co.jp/>）

代表者：代表取締役社長：栗辻 稔泰

本社所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂一丁目 10 番 8 号 渋谷道玄坂東急ビル

設立：1979 年 3 月 13 日

資本金：100 百万円

<p>Contact us</p> <p>本件に関する お問い合わせ先</p>	<p>東急リゾート&ステイ株式会社</p> <p>nol hakone myojindai</p> <p>担当：西田</p> <p>MAIL：nol_hakonemyojindai@tokyu-rs.co.jp</p> <p>TEL：0460-87-2034（3/10（日）9：30 より受付開始）</p>
--	---