



芦ノ湖一望のブッフェダイニング「季(とき)しかり」。ライブキッチンを採用したクオリティーの高い料理が楽しめる。



芦ノ湖を一望する水盤テラスと足湯カウンター。



色形も美しい八寸の器は多治見の窯元まで足を運び選んだもの(上)。さまざまな料理の作り立てが味わえる新感覚のブッフェ(左)。



靴を脱いでくつろぐ旅館スタイルを中心に、露天風呂付きや和洋室など多様なニーズに合わせた客室がある。

箱根・芦ノ湖 はなをり

☎0460-83-8739
 神奈川県足柄下郡箱根町元箱根160
 1泊2食付15,000円~
 アクセス/箱根登山鉄道箱根湯本駅
 からバス40分
<https://hanaori.jp/ashinoko/>

MAP P52 ⑤

和の料理人からホテルの世界へ。千葉の有名大型ホテル、大阪、広島の一等地に構えるシテイホテルの総支配人を経て、今夏オープンした「箱根・芦ノ湖 はなをり」の総支配人となったのが、藤井育郎さんだ。「系列ホテルから飛び出して、自分がどこまでやれるか」挑戦する気持ちで、人が作った商業地域のホテルから、歴史と温泉、文化、大自然が作る新天地・箱根にやってきた。

芦ノ湖が目の前というロケーション、広々とした棚湯での湯浴みも魅力だが、「お客様にまた来たいと思っただけのために、唯一工夫できるのは、料理」。四季をさらに細やかに分けた二十四節気や、日本ならではの発酵調味料にこだわった独創的な料理を、ブッフェスタイルで提供。竹かごに好きな小鉢を選び、自

分好みの前菜を作れる八寸、こだわりの器や取り皿など、自分のオリジナルの会席をテーブルで演出し、一般的なブッフェとは一線を画す、新感覚のブッフェスタイルに力を注ぐ。

ちなみに、「はなをり」は、別府や熱海など全国に宿泊施設を展開するオリックス不動産が、初めて新築でゼロから作り上げた旅館。「生まれただけの『はなをり』を成功させること、どこに行っても恥ずかしくないホテリア、料理人を育てることが自分の使命。地元の方々にいろいろと教えていただきながら、ここから新しい箱根の魅力を発信していきたい」。その土地の美しい風景や文化、おもてなしの心が、花の織物のように重なる宿にと命名された「はなをり」。藤井さんの真摯な思いも、そこにしっかりと重なっている。

自身の使命を果たしながら
 新しい箱根の魅力を発信していきたい

profile

1967年、京都府福知山市生まれ。京都のすし店、料亭などを経て1995年、オリエンタルホテル東京ベイ入社。2000年、32歳で和食料理長に就任。調理の仕事と兼務しながら宿泊・宴会・婚礼など全サービス部門の部長職を全うし、「なんばオリエンタルホテル」「オリエンタルホテル東京ベイ」「オリエンタルホテル広島」の総支配人を歴任。2016年オリックスグループ入社、現職。

きらめきの
達人
 vol.19

箱根・芦ノ湖 はなをり
 総支配人
 なるお
藤井 育郎さん

