



箱根・芦ノ湖  
 はなおり  
 ASHINOKO HANAORI

# Hotel Topics

## 旬の恵みを存分に味わえる 新感覚buffeteに大満足

季節の移ろいと箱根の旬を意識した料理を好きなだけ  
 眼下に芦ノ湖を見下ろす高台に  
 2017年夏にオープンした「箱根・芦ノ湖はなをり」。芦ノ湖と箱根の山々の絶景が広がるオープンエアの「水盤テラス」や「足湯カウンスター」といった斬新な施設設計と、ホスピタリティの高さから、開業以来、高い人気が続いている。

そんな新たな宿泊スポットのもつひとつの目玉がbuffeteスタイルで提供される料理。「季節の移ろいと箱根の旬の味わいを十二分に意識した、これまでにないbuffeteダイニングです」と、総料理長を務める大沢達也さんは強調する。

この字型のカウンスターを回って好きな料理を好きなだけ選べるスタイルだが、最初に供される「八寸」に多くの人がまず目を奪われる。彩りの良い小鉢が10数種類。いずれも二十四節気のエッセンスを取り入れた食材を活用した料理だ。その中から好きな小鉢を選んで専用の竹籠に入れていくと、それだけで食事の楽しみが倍増する。

その後も彩り前菜や煎物、焼き物など多様な料理が続くが、旺盛なのが実演カウンスターで提供されるお肉などのおすすり料理。シエフが目の前で切り分けてくれた熱々の料理がいただけるのだ。

締めを飾るデザートも勇風パティシエが腕を振ったケーキやフルーツ、ゼリー、ムースなどが所狭しと並び、何にしようかと迷う人が続出する人気ぶりだ。

「手間暇をかけた印象に残るお料理、また来てみたいと思っただけの料理を心がけています」。総料理長の言葉にうそはない。



01.新感覚のbuffeteダイニング[季(とき)しかり] 02.好きな小鉢を自由に選べる八寸は、いろいろな料理を少しずつ食べたいというニーズにもぴったり 03.おすすり料理をシェフがきれいに切りそろえてくれる実演コーナー 04.旬の生野菜も豊富に取りそろえる



05.種類豊富なデザートも好きなだけ食べられる 06.写真撮影スポットとしても人気の水盤テラス 07.温泉の湯と絶景の両面から癒しを与えてくれる足湯カウンスター 08.箱根の新たな宿泊スポットとして注目を集める「箱根・芦ノ湖はなをり」の施設外観



DATA  
 箱根・芦ノ湖 はなをり

TEL.0460-83-8739  
<https://hanaori.jp/ashinoko/>

◎箱根元箱根橋本台160 ◎15時 ◎10時  
 ◎箱根ロープウェイ「桃源台」駅より徒歩約2分、小田急線・JR東海道本線「小田原」駅との間の無料送迎バスあり(事前要予約) ◎湖畔側和洋室利用1万9500円～(2名様1室ご利用時の1名様料金、1泊2食付き、サービス料込・税別) MAP P44