

ABBA RESORTS IZU

坐漁荘〔静岡〕

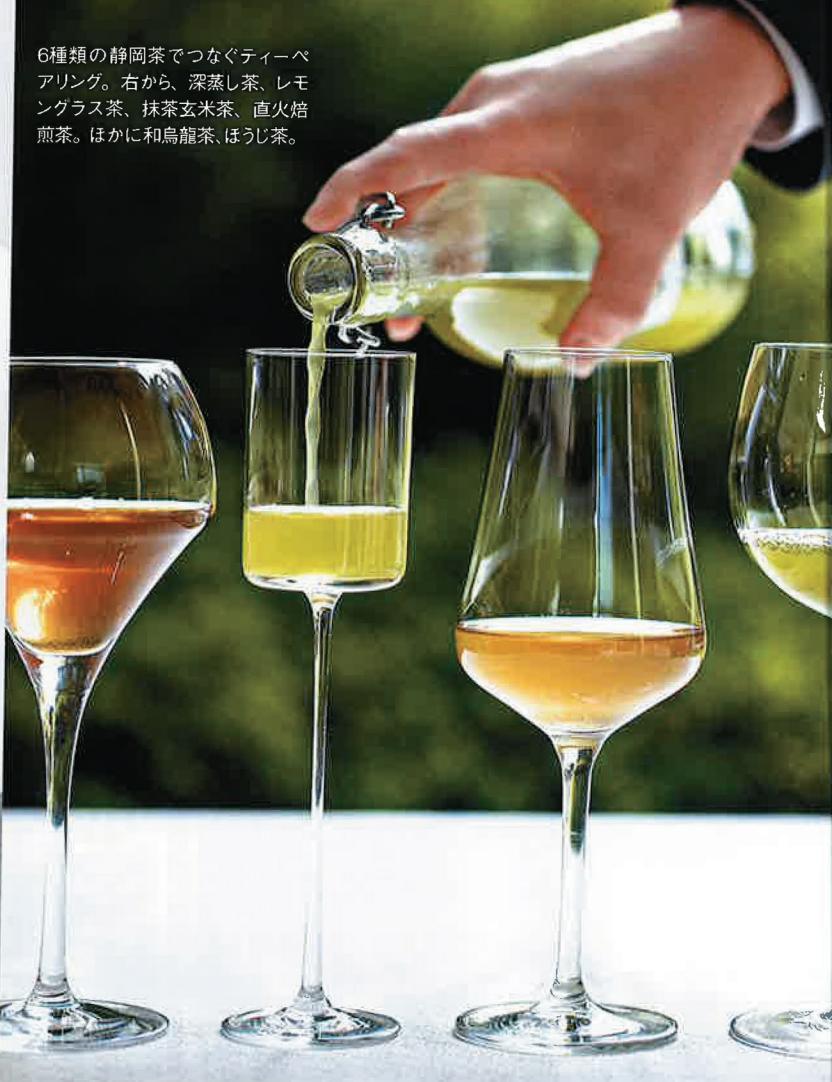
土地の素材を生かした
フレンチとお茶に、温泉。
伊豆を味わい尽くす宿

撮影・森山雅智 取材・文・渡辺紀子

和モダンと洋、そして自然。
三位一体のおもてなしを楽しむ

伊豆高原駅から車で約5分、ゆるやかな坂道を上がったところに、ふつと現れる浮山温泉郷。その一角に、まるで隠れるように建つのが、「ABBA RESORTS IZU 坐漁荘」です。鬱蒼とした緑に抱かれた約6000坪の広大な敷地に、日本情緒溢れるクラシックな本館、和と洋が見事に融合したラグジュアリーなヴィラ、和モダンな離れなどが点在していて、一気に別世界へと誘われます。老舗旅館としての風格と伝統を備えながら、海外のリゾートホテルのようなキツチン付きのヴィラも。日本庭園に面したロビーでお着きのお菓子とお薄を一服いただいたらかと思えば、夜は極上のフレンチと、伝統とモダン、和と洋が一体となつたものに、海外からのリピーターが多いのも頷けます。

6種類の静岡茶でつなぐティーベアリング。右から、深蒸し茶、レモングラス茶、抹茶玄米茶、直火焙煎茶。ほかに和烏龍茶、ほうじ茶。



初夏のディナーコースの前菜。さくらんぼやズッキーニ、名残りの豆類など。土に見立てた碎いたナッツクッキー、貝出汁の泡を添えて。



〈右〉相模湾の金目鯛のポワレ、オクラとレモングラスのソース、魚料理にぴったりの酸味のあるショロンソースを添えた繊細なひと皿。
〈左〉コースを締め括るデザート。ライチとフロマージュブランのムースとフレッシュフルーツ、ライム風味のクレームアンゲレーズ。



写真右のヴィラの2階には天然温泉の露天風呂も。原生林の中で湯浴みをしているような開放感。木々の間から少しだけ海も見える。



メゾネットタイプのヴィラ。1階には温水プールと露天ジャグジー、リビング奥にはキッチンもある。目の前には深い森が広がっている。



ABBA RESORTS IZU 坐漁荘

静岡県伊東市八幡野1741-42

tel.0557-53-1170

南館42,350円~

※写真は「プール＆ジャグジー露天風呂付きメゾネットヴィラ」
165,770円~(ともに一泊2食付
き2名1室の1名料金・税・サ込)
全35室 IN15時 OUT11時

伊豆の大自然に浸りながら、ゆったりと温泉を楽しむのも旅の目的ですが、その土地ならではの滋味を味わい尽くすのもまた醍醐味。ここでは、目の前に広がる相模湾や駿河湾から揚がる鮮度抜群の魚介、温暖な気候に恵まれたみずみずしい野菜やフルーツ、近隣の山々で獲れるジビエや、大切に育てられた萬幻豚など、伊豆というテロワールが育んだ美味を余すところなく注ぎ込んだ、至高のディナーが堪能できます。12、13皿からなるコースを紹ぐのは、フレンチレストラン「やまもも」の山本晋平シェフ。和の調味料も用い、一皿一皿が美しく、親しみやすい味わいです。忘れてはいけないのが、コースに沿ったドリンクのペアリング。ワインだけでなく、お茶どころ静岡ならではの、さまざまな淹れ方をしたお茶も用意されています。このコースを味わうためだけに、季節を変えてまた訪ねたくなる、優雅で贅沢なリゾート旅館です。



訪れる方々、特に海外からのゲストにも日本文化のよさを広く伝えたいという思いから設けられた茶室。茶道に精通したスタッフが季節ごとのしつらいでもてなしてくれる。

本館の玄関から窓を開け放したロビーへ。滝の音に心癒やされながら、山桃をかたどったお着きのお菓子と抹茶をいただく。庭の池では大きな鯉が優雅に泳いでいる。

