



呂を全室に完備し、ツインベッドを配

沢な間取りとしている。絶景の展望風

伊豆半島の陰影豊かな海岸線と煌めく水平線を望む静岡県伊東市宇 佐美に、7月9日、"大人の隠れ家"として究極のスモールラグジュアリーホ テル、ホテル「ふたり木もれ陽」が誕生した。煌めく海・空・山を望む絶景の リゾート。天空の宿として、客室からレストラン、展望風呂、インガーデンな どで、「ふたり」をコンセプトにした「時間」と「空間」と「食」と「ホスピタリ ティ」を追求している。

全室100㎡を超える客室空間、コンセプトが異なる全10室を揃え、1日 10組限定でバトラー制によるホスピタリティで「お客様とスタッフの間に、 心がつながるかたち」を目指して究極のホテルづくりがスタートした。

> カップルでくつろげるラグジュアリー らレストラン、バーなどに至るまで

眺望にある。峠の中腹というロケー

出する。

を一体化させラグジュアリー空間を演

ン」と名づけられたリビングスペース したベッドスペースと、「インガーデ

の一つが、このインガーデンからの 同ホテル最大のセールスポイント

ションを活かすため「鳥の目線」を

を10室に限定し、1室100㎡超の贅 ㎡)という建物構造のなかで、客室数 2階地上4階建て(延床面積2724 ホテルは、敷地面積3215㎡、 岸、相模灘に面した海岸沿いに建つ同 約1時間という好立地。伊豆半島の東 東京都心から新幹線などを利用して

指している。

ルを超えた究極のリゾートホテルを目 ながる」、既存のラグジュアリーホテ を、「心」を顧客に伝え「お客様とつ 感を追求している。ホテルへの「思い_

100°m超の贅沢な客室空間に 「鳥の目線」を意識した眺望

、究極のスモールラグジュアリーホ

この6月11日にオープンしたホテル テル〟を掲げ、㈱アクア・グリーンが

たり〟をコンセプトとし、客室設計か ふたり木もれ陽」。その名のとおり、ふ



意識した同ホテルは全室が海側に大 きな窓を持ち、相模灘のパノラマを 一望できる。

ラグジュアリーホテルの定番であるス パも完備。吹抜けのロビー、ラウンジ など、開放的な空間を追求している。 ト感を重視したレストランスペースや ディナーはフレンチを基本とした創

提供する。 に使った料理で、食をとおした癒しを

り扱われている印象を受けます。 ろん、お客様もまた〝モノ〟として取

飲み物、バータイムや客室内ミニバー 同ホテルでは国内の高級ホテル・旅館 7万~8万5000円の設定。なお、 の飲み物もすべて宿泊料金に含まれて 料金を採用しており、夕食や朝食時の では珍しい「オールインクルーシブ」 前は6万~7万5000円、繁忙期は り5万~6万5000円、土曜と祝日 つのランクに分かれ、平日は1人当た

「お客様とつながる」究極のホテル *不動産、*モノ、としてではなく

きはじめ、今年オープンにこぎつけた。 ていた。2011年から開設に向けて動 の構想は、10年ほど前にほぼ形づくられ スモールラグジュアリーホテルとして

場の新鮮な海の幸、山の幸をふんだん 作メニュー。地元生産者と契約し、地 共用スペースは、2人のプライベー

宿泊料金は部屋のタイプによって5

収益性ばかりがクローズアップされて 業として捉えられ、ホテルの稼動率や うと経営と運営が分離され、不動産事 様に、私ども経営者やスタッフの、思 ティとは、ホテルをご利用されるお客 の山縣司氏は次のように語る。 う。アクア・グリーン代表取締役社長 存のホテル業界への問題提起だとい い、を伝えることだと考えます。しか います。そこでは働くスタッフはもち し近年のホテル経営は、どちらかとい 同ホテル開設の背景にあるのは、既 「ホテル経営におけるホスピタリ

うスタイルだったのです」 がスモールラグジュアリーホテルとい とができる究極のホテルの実現を模索 をお客様に伝え、お客様とつながるこ の原点に立ち返り、ホスピタリティを してきました。そしてたどり着いたの とおしてホテルへの〝思い〞と〝心〟 そうしたなかで私どもはホテル経営

して次の世代を担うホテルスタッフに 極のホテルづくり〟を実現したい。そ テル経営のあり方を見つめ直し、、究 あるパーソナルサービスを提供し、ホ ルラグジュアリーという概念の中心に わるおもてなしが可能となる。スモー よって、画一化されたサービスではな く、個々の顧客に向けた〝思い〞が伝 客室をあえて10室に限定したことに





山縣 司氏 「窓は鳥が飛ぶ高さにつくりなさい」

と語った建築家がいました。鳥の目線 で海と空を望む秘密の別荘……ホテ ル「ふたり木もれ陽」は、伊東市宇佐 美の絶好のロケーションを得て、こうし た発想を具現化することに成功しまし た。コンセプトの異なる全10室はすべ て海側に大きく開けた窓と展望露天 風呂を備えており、雄大な大自然の 絶景をお客さまが独り占めできるとい う点が、他のホテルにはない特徴の つです。

そんな特徴を最大限に活かすた め、ホテルのハードおよびソフトの充実 を図りました。各客室に設けられた展 望風呂は、窓を全開放することで"天 空露天風呂"のような開放感を味わえ ます。客室内はベッドスペースとお風 呂のスペースをつなぐ、広々としたイン ガーデン・スペースを設け、大自然の 環境につつまれ、ゆっくりくつろいでい ただくほか、朝食もインガーデンでゆっ たりお楽しみいただけます。

ENEVIEW !

(08)

のが、サービス体制におけるバトラー

そうした開発コンセプトを象徴する

制の導入だ。通常のホテルでは、チェ

システム面では、日本の高級ホテ ル・旅館ではむずかしいと言われてき た「オールインクルーシブ」料金を実 現したのもその一つ。夕食・朝食はも ちろん、客室のミニバー、ディナーや バータイムの飲み物もすべて宿泊料 金に含めており、お好きなものをお好き

トまでのあらゆるシーンで、きめ細や かなスタッフ対応を実践し、究極のス モールラグジュアリーホテルを実現し ています。

なだけお楽しみいただけます。 また、チェックインからチェックアウ

PROFILE

静岡県生まれの37歳。教育、健康、サービス、エネル ギー業界での多彩な業務経験を活かし、この7年間は 東北から関西まで展開するホテルグループの取締役と して東奔西走。現在、㈱アクア・グリーンの社長として、 生まれ育った静岡の地で、日本を代表するホテルづくり を目標に掲げている

染みが薄いものだが、それゆえ他のホ どの高級ホテルの多くで採り入れられ サービスを提供できる。ヨーロッパ まで、1組の利用客を1人のスタッフ ている。それに対してバトラー制で うように、細かく役割分担がなされ 理のサーブはレストランスタッフとい ているバトラー制は、 が対応することで、高度なパーソナル は、チェックインからチェックアウト クイン対応はフロントスタッフが行な い、客室への誘導はベルパーソン、料 日本ではまだ馴

(06

専用のスペースを設け、^ふたり、 客室トビラの隣に食事を出し入れする 求する一方で、必要以上に顧客のプラ イベートに立ち入らない姿勢も徹底し こうしたきめ細やかなサービスを追 朝食は部屋食が基本となるが

テルとの差別化につながるものと同社

では捉えている。

時間と空間を確保するための工夫が随

リピート、クチコミ需要を喚起 ,個を尊重したサービスを徹底し

開発の原点でもある。 ティ」を残してゆくことが、 のホテルの「かたち」と「ホスピタリ 同ホテル

顧客に対する「思い」を継承し、



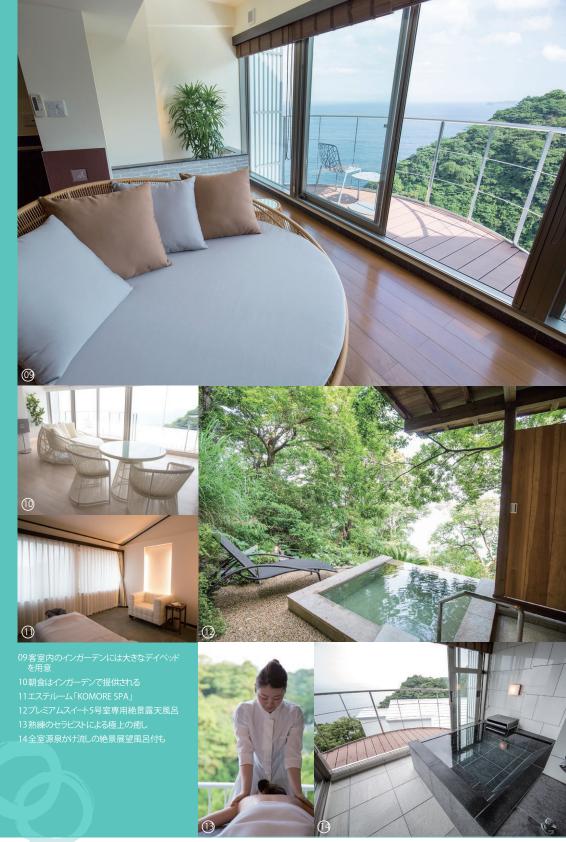
私はこれまでいくつかのリゾートホ テルやオーベルジュでさまざまな経験 をさせてもらいました。一昨年の夏、 縁があって、建設予定地に案内され、 この雄大な景色を見てひたすら感動 しました。こんなに素晴らしいロケー ションはいままで見たことがない。その 感動が、私のホテルふたり木もれ陽 での原点になっています。ホテルオー プンを迎え、ここは日本一のスモール ラグジュアリーホテルになるとあらため て確信しています。 サービス面で私がこだわるのは、お

客さまとの距離感です。一般のホテル では、チェックイン時はフロントマンが 対応し、食事はレストランスタッフという ように、役割分担がなされています。 一見合理的ですが、お客さまは大勢 のスタッフに囲まれて落ち着きません。 私どものホテルでは「バトラー制」を導 入し、お出迎えからお見送りまで1人 のスタッフが担当することでお客さまを 「個」として尊重し、「信頼」と「安心 感」を醸成します。もちろんずっとつきっ きりではなく、お客さまが必要なときに 速やかに対応する。この距離感こそ が究極のスモールラグジュアリーのホ スピタリティで重要なのだと考えます。

「ラグジュアリーの価値は美術のよ うなもの」と思っています。モナリザの 絵は多くの人に知られていますが、本 当の素晴らしさは実物を見なければ わかりません。「ふたり木もれ陽」はまさ に、この「場」を体験した人にしかわか らない「言葉」や「理論」を超えた「感 動」を提供できる究極のスモールラグ ジュアリーホテルルでなると思います。

PROFILE

大学卒業後、一年間のアメリカ留学。帰国後にビジネスホテルや外国人向け研修施設のフロントを経験 し、2004年に伊豆高原のリゾートホテルへ勤務。その 後、伊豆のオーベルジュのオープニングスタッフとしてシェフ名苗と出会う。シニアバトラー、副支配人を経験 後16年ホテルふたり木もれ陽の支配人に就任。『顔 の見えるサービス』を信条にゲストが身を委ねてくつろ げるホテルづくりを目指す。



施設概要	
名 称	ホテルふたり木もれ陽
所 在 地	静岡県伊東市宇佐美3594-809
T E L	0557-52-6510
オープン	2016年7月9日
運営主体	(株)アクア・グリーン
敷地面積	3,215.56m ²
構造•規模	RC造(一部木造)・地下2階地上4階建て
延床面積	2,724.50m ²
客室数	10室
施設内容	[屋上]駐車場10台/[2〜3階]客室 全10室 (全室100㎡)/[1階]フロント・ロビー/[地下1 階]ラウンジ8席、SPA 3ベッド/[地下2階]レスト ラン22席/エステ
U R L	http://www.komorebi.bz

いる。 として向き合い、こちらのルールを押 帯などによって常に変化してゆきます。 ビス理念やコンセプトの共有を図って する同ホテルの矜持がみてとれる。 はない、個を尊重するサービスを提供 られており、画一化されたサービスで ルなサービスを提供し続けます」と綴 木もれ陽では1人ひとりのゲストを個 ストの要望は時代・季節・ おもてなし -one to one- 」には お気持ちに寄り添い、柔軟でパーソナ し付けるのではなく、ゲストの行動や クレドに記載された「成長する 天候・時間

所に見られる。

バトラー制の導入を提案した支配人

の鈴木啓史氏は、パーソナルサービス

を重視するオーベルジュでシニアバト

副支配人を歴任した人物。

の支配人就任にあたっては、

自らクレ 今回

ドを作成し、スタッフ間におけるサー



幼少時から料理人を志し、これまで も都内の有名料理店などでフランス 料理を中心に修行を積んできました。 今回、山縣社長から繰り返し熱心に お誘いをいただき、料理長という大役 を、決心しました。

ホテルに宿泊するお客さまにとって、料理は大きなウエイを占めるものです。場所柄、新鮮な海の幸、山の幸には事欠きません。ここでしか味わえないローカルな食材はもちろん、伊勢エピなどの一般的な食材でも新しい美味しさを引き出し、驚きや楽しさを提供したいと思います。

スモールラグジュアリーホテルにあっては、お客さま1人ひとりと向き合うことも大切です。10組のお客さまがいらっしゃれば、10通りのメニューを提供することが私の理想。また、1度ご利用いただいたお客さまの嗜好などをリピート時の料理に反映させることで、利用を重ねるたびに楽しくなる、そんな料理を提供したいですね。

料理人としての私が目指すのは「ギリギリのシンプルさ」。フランス料理は、 手を加えることによって食材のよさを引き出しますが、新鮮な食材は手を加えないほうが引き立つ場合もあります。 食材を提供してくれる地場の生産者さんの思いをお客さまに伝えるつもりで、絶妙なバランスを図りながら唯一無二の料理を提供していきます。

PROFILE

辻調理師学校を卒業後、都内高級レストランで修業を 積み、伊豆のオーベルジュ、鹿児島のオーベルジュに て副料理長を歴任、2016年2月、ホテルふたり木もれ 陽の料理長に就任。地元の食材、生産者にごだわり、 契約農家、漁師、酪農家、養鶏場などから貴重な食材 を少しずつ調達しました。ふたり木もれ陽でしか口にす ることのできない唯一無二の料理づくりを目指し、複雑 にならないギリギリのシンプルさを追求。シェフ名苗の 新たな挑戦がははまる











- 20レストラン カウンターと個室の席を用意
- 21朝食は部屋へ。洋朝食と和朝食から選ぶことができる
- 22岡村牛ランプ肉の低温ロース
- 23 大富農園のブルーベリーとマスカルポーネのムース さまざまな食感で
- 24伊勢海老のローストその出汁で炊いたおじや

