

2024年5月10日

報道関係者各位

nol hakone myojindai

「No Code」米澤文雄氏×金田貴之が贈る 一夜限りのコラボレーションディナー

東急リゾート&ステイ株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:栗辻 稔泰)が運営する「nol hakone myojindai」(ノル ハコネ ミョウジンダイ、神奈川県足柄下郡箱根町宮城野、以下「本ホテル」)が、2024年5月17日(金)に開業いたします。コンセプトは「箱根ウェルネス」。自家源泉による様々な「温浴」(客室露天風呂、大浴場、温泉プール、サマル、サウナなど)と自家菜園を活用した地場の野菜豊富な「食」によって、「自分をととのえる」ひとときを創出。一歩先行く箱根の楽しみ方をお届けしていきます。

このたび、レストランメニューを監修いただいた「No Code」の米澤文雄氏を招き、ファームでの収穫体験と米澤氏監修メニューを愉しむ一夜限りの特別ディナーイベントを開催いたします。米澤氏と本ホテルの料理長・金田が創り上げる世界観と箱根近郊食材の素晴らしい融合をご堪能いただけます。



■ 「No Code」米澤文雄氏×金田貴之が贈る一夜限りのコラボレーションディナープラン概要

隣地ファームでの収穫体験と、ご自身で収穫した野菜と箱根近郊食材を活かしたコース料理を米澤文雄氏と料理長・金田と共にお楽しみいただく晚餐会付き宿泊プランを1日限定で販売いたします。

【開催日】2024年6月19日(水)

【料金】2名1室利用時:33,400円、1名1室利用時は50,400円

※部屋タイプ:Deluxe Onsen Twin&TatamiまたはDeluxe Onsen Twin

※表示価格にはサービス料、消費税が含まれます。

※別途、入湯税150円(12歳以上)が発生いたします。

【募集人数】20名様 ※荒天時中止

【スケジュール】15:00~ チェックイン&集合

15:15~16:15 収穫体験

16:30~19:30 館内を自由にご利用いただけます

サマルプール/ルーム、大浴場温泉等でリラックスしてお過ごしください

19:40~21:00 レストラン「crescita」にて収穫した野菜を使ったご夕食

米澤文雄氏と料理長・金田による料理説明と共にお楽しみください

【ご予約】公式サイトからのオンライン予約

[「No Code」米澤文雄氏×金田貴之が贈る一夜限りのコラボレーションディナープラン](#)

※販売期間:2024年6月7日(金) 23:59まで

■ “心と身体をととのえる”レストランで「箱根ウェルネス」を

「箱根ウェルネス」を実現する「食」を担うのは、“心と身体をととのえる”レストラン「crescita（クレシタ）」。フレッシュなハーブや野菜に漲る力を堪能できるボタニカル・イタリアンです。「crescita」とはイタリア語で「育つこと。成長」を意味します。コンセプトの“心と身体をととのえる”は、ゲストを包み込む環境づくりから。シックで落ち着いた色調の空間は、春ともなれば枝垂れ桜が咲き誇る庭に面した全面ガラスの眺めの良い景色が広がり、のびのびとリラックスできる心地よさをもたらします。



レストラン「crescita」のお料理には、大きく2つの特徴があります。

1. 東京・西麻布「No Code」米澤文雄氏が監修したメニュー

米澤文雄氏は、2002年に渡米、ミシュラン三ツ星常連の高級フレンチ「Jean-Georges」本店（ニューヨーク）で日本人初のスーシェフを務めた実績を持ちます。帰国後は人気レストランの料理長を歴任し、2022年にアトリエ兼レストラン「No Code」をオープンしました。商品開発やレストランプロデュースでも幅広く活躍しており、今、最も注目されるシェフの一人です。アメリカ仕込みのグリル・テクニックで肉焼きが評判を得る一方、2019年に出版した著書『ヴィーガン・レシピ』（柴田書店）のヒットが証明するように、卓抜な野菜使いも広く知られるところ です。

「crescita」では、“心と身体をととのえる”の観点から、野菜をふんだんに使った料理を提案します。類まれな経験から培われた時代感覚と豊かな発想が生み出す料理をお楽しみいただけます。

■米澤文雄氏監修のディナーコース「Rapporti（ラッポルティ）」

採れたて野菜と触れ合うシチュエーションを盛り込みながら、駿河湾の魚介や近郊牧場の肉類など地元食材の魅力に溢れたプリフィックスコースです。「Rapporti（ラッポルティ）」とは、イタリア語で“人と人との繋がり”のこと。食材の生産者、料理人、お客様の3者をこの地でつなぎ、このつながりを大切にしていきたいとの思いを込めています。



buffetテーブルに農園をイメージしたコンテナ菜園をセッティング。ゲスト自ら収穫するイメージで皿に取って、フレッシュな野菜を存分に味わっていただけます。

「crescita」のメニュー監修にあたり、米澤氏は次のように語ります。

「nol hakone myojindai が位置する宮城野は箱根の中でも観光スポットから離れ、緑豊かな森が広がるエリア。本来の癒し体験ができるロケーションです。鳥のさえずりが心地良く耳に響き、きれいな空気に包まれる……。アクティビティよりも、ただただゆったり過ごすにふさわしい場所と言えるかもしれません。そんな環境で過ごす時間を充実させる料理を提供していくことが僕たちのミッションと考えています」



米澤文雄（よねざわ・ふみお）

1980年東京生まれ。恵比寿「ILBOCCALONE」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。

2. 自家菜園のハーブなど新鮮な地野菜を活かしたメニュー

米澤氏が「crescita」のメニュー監修にあたり期待を寄せるのが、ホテルに隣接する土地に新設した自家菜園です。箱根から程近い神奈川県小田原市で2009年から化学肥料や化学農薬を使わない農業を営んできた「はなまる農園」の石井久喜氏の指導とサポートを受けながら、レストランスタッフも時間の許すかぎり栽培に参加し、収穫時期には採れたてのハーブや野菜を料理やドリンクに活用しています。

「摘みたてのフレッシュなハーブは料理に生き生きとした輝きを与えてくれます。目の届く場所で育てられたハーブや野菜を使うことで、レストランスタッフが料理に込める思いもひとしおでしょう。そのヴィヴィッドな感覚はきっとお客様の心にも身体にも伝わるはず」と米澤氏は語ります。



ミント、レモンバーベナ、イタリアンパセリなどを栽培中です。



「収穫する」喜びをゲストにも感じてもらうため、夕食時、店内中央のカウンターには農園をイメージした「サラダbuffet」をセッティング。コンテナ菜園からゲスト自ら皿に盛りつけてもらいます。朝食時には、新鮮なハーブや野菜を使ったサラダや自家製のスムージーをbuffet形式で楽しむことができます。ドレッシングは、米澤氏のレシピで、オニオン、シーザー、ノンオイルのメープルヨーグルトの3種をご用意しています。

■スムージーやコーディアルも米澤氏のレシピで

ロビーラウンジでは、フリーフローの様々なドリンクが楽しめます。摘みたてのハーブを使用した自家製のデトックスウォーターをはじめ、コーヒー、紅茶、緑茶、ハーブティーなど10種以上を常備。ハーブやフレーバーシロップをプラスしてオリジナルティーを作ることができます。水分補給することは、細やかに心と身体をととのえていく手段。宿泊者には「オリジナルタンブラー」をお渡しして、滞在中、散歩やサーマルプールなどの温浴施設へ携帯できるようにしています。レストランでは、米澤氏のレシピほか多種のスムージーと、コーディアルを揃えています。



タンブラーは、滞在後の持ち帰りがOK、マイボトルとして活用できます。



米澤氏考案のコーディアル2種「ローズマリーカルダモン」「レモンジンジャーシナモン」と、「バナナココナツヨーグルト」「キャロットアップルジンジャー」のスムージー2種は、レストランにて提供します。

■箱根近郊の逸品食材が勢揃い

野菜のほかにも食材はいずれ劣らぬ逸品揃い。食通にとってはそれを目当てにわざわざ足を運びたいくなるような、優れた生産者の食材が揃っています。相模湾・江の浦の魚をメインに扱う創業130年の鮮魚店「魚藤（うおとう）」、熟成肉のパイオニアとして名高い富士市「肉匠 さの萬」、アニマルウェルフェアに配慮してこだわりの飼料と水で飼育する三島市「箱根ヘルシーフーズ」の平飼いの卵、高品質なマッシュルームで評判の富士市「長谷川農産」、静岡県を代表する夏秋トマト「健太トマト」の御殿場市「かつまたファーム」等々。

また、ワインは無農薬や減農薬、ヴィーガン認証のイタリア産を中心にラインナップ。“心と身体をととのえる”にふさわしく、人にも地球にも優しい造りの品を厳選しています。日本酒は世界的ブランドの「獺祭」を。ノンアルコールドリンクも用意しています。



■箱根近郊の食の魅力を掘り起こす料理長・金田貴之

「crescita」の厨房を担うのは、本ホテルの料理長・金田貴之。大阪随一の名イタリアン「ポンテベッキオ」で修業を積んだ後、東急リゾート&ステイ株式会社（当時・東急リゾートサービス株式会社）に入社。「ホテルハーヴェスト京都鷹峯」「ホテルハーヴェスト箱根甲子園」などで腕をふるってきました。本ホテル着任早々、開業までの準備期間に取り組んだのは、地元の優れた食材を求めて生産者を訪ね歩くこと。「箱根近郊の食材の豊かさに気付いていただきたい」と、土地の魅力の掘り起こしに意欲的です。京都時代には、京野菜の名匠「樋口農園」に通って野菜のいろはを学んだという経験の持ち主でもあります。野菜に精通する眼と技を活かして、自家菜園とキッチンとの連携を図りながら、日々、鮮度の高い料理をお届けしていきます。



金田貴之（かねだ・たかゆき）

1981年、鳥取県生まれ。辻調理師専門学校を卒業後、辻調理技術研究所へ。日本のイタリアンを代表する大阪「ポンテベッキオ」で8年間の修業の後、2010年、東急リゾート&ステイ株式会社（当時・東急リゾートサービス株式会社）に入社。「ホテルハーヴェスト有馬六彩」「ホテルハーヴェスト京都鷹峯」「ホテルハーヴェスト箱根甲子園」を経て、現職。

■「nol hakone myojindai」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」、サマープール、サマーラーム
温泉大浴場、ドライサウナ、ととのいテラス、テントサウナ
ロビーラウンジ、ショップ、ファームエリア

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

※事前予約制（定員：5名）

送迎時間：[ホテル発] 10:10/11:10 [強羅駅発] 15:00/16:30

Instagram：https://www.instagram.com/nol_hakone_myojindai/

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



Contact us

本件に関する

お問い合わせ先

東急リゾート&ステイ株式会社

nol hakone myojindai（ノル ハコネ ミョウジンダイ）

担当：西田（にしだ）

E-mail：nol_hakonemyojindai@tokyu-rs.co.jp

TEL：0460-87-2550