

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 9 月 1 日
総支配人: 松井 康弘

**<箱根リトリート före & villa 1/f>
旬の恵みと豊かな香りが織りなす秋の新メニューが登場
薪火料理「WOODSIDE dining」と料亭「俵石」にて2種類のコースを
2025 年 9 月 1 日（月）より提供開始**

豊かな自然に囲まれる箱根・仙石原のフォレストリゾートホテル「箱根リトリート före & villa 1/f」（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町仙石原）は、秋の新メニューとして、薪火料理「WOODSIDE dining」と料亭「俵石」にて、旬の食材をふんだんに使用した特別なコースの提供を開始いたします。旬の食材を、薪火を活かした調理法と繊細な職人の技で引き立て、秋の訪れを五感でお楽しみいただけます。



WOODSIDE dining 薪火ディナーコースオートム



俵石「重陽の宴 特選懐石」

※写真はイメージです。

<薪火料理「WOODSIDE dining」>

「WOODSIDE dining」では、薪火の芳ばしい香りとともに秋の味覚を満喫できる2種類の日替わりコースをご用意しました。ひとつは、香草をまとわせた鴨胸肉に、薪火で丸焼きにして甘みを引き出した玉ねぎと舞茸おこわを組み合わせた繊細で上品な一皿がメインのコース。もうひとつは、ビールでマリネした骨付き牛リブの薪焼きに甘みが強い甘長ししとうと牛蒡のグリルを添えた力強い一皿がメインのコースです。その他にも、キノコやレンコン、秋茄子や薩摩芋など、旬食材の旨味を薪火調理で存分に引き出した全6品のメニューをご堪能いただけます。

提供時間：17:30～19:20、19:45～22:00 (21:30 L.O.)

コース概要：薪火ディナーコースオートム／12,000 円（税金・サービス料込み） ※写真は、「香草鴨胸肉 黒い玉葱と薪香る舞茸おこわ 軽い鴨のジュ」（イメージ）



<料亭「俵石」>

料亭「俵石」では、端々に職人の技術が光る 2 種類のコースをご用意しました。握り寿司 7 貫盛りがメインの「重陽の宴 特選懷石」では、伊勢海老の上にうにを乗せた贅沢な焼き物や、秋に旬を迎える“名残り鱧”と松茸の煮物椀、旬魚のお造りなど、四季の移ろいを感じられる本格懷石をご提供します。戸外の日本庭園に映る古の旅の情緒に思いを馳せながら、目と舌でゆっくりとお食事をお楽しみいただけます。



特選懷石で味わえる握り寿司七貫盛り



特選懷石で味わえる煮物椀に使用している松茸

※写真はイメージです。

提供時間：17:30～22:00 (21:30 L.O.) ※入店時間は 19:00 までとなります。

コース概要：重陽の宴 季節懷石 17,100 円 (税金・サービス料込み)

重陽の宴 特選懷石 23,000 円 (税金・サービス料込み)

箱根・仙石原の雄大な自然の中で、四季折々の植物や木々のゆらぎ、風や空の色や香りなど、自然界のささやかな変化を五感で感じながら、特別なお食事とともに、至福のひとときをお過ごしください。

■薪火料理「WOODSIDE dining」について

森の中に佇む印象的なハーフドーム型の建物、WOODSIDE dining。大きなガラス壁面には四季折々の自然の色彩が映し出され、まるで風景画のような美しい時間が広がります。ディナーでは薪火の力を生かした「薪焼イノベティブ」を提供。薪の種類や温度を巧みに操り、旬の食材の持ち味を最大限に引き出します。遠赤外線効果で外は香ばしく、中はジューシーに仕上がりに、薪のほのかな香りが余韻を深めます。料理のインスピレーションは和食をはじめとした多国籍なエッセンス。「出汁」「発酵」「スパイス」を巧みに組み合わせ、新たな味わいを創出します。さらに、料理との相性を考え抜いた厳選ワインをセレクト。薪火の豊かな風味とワインが織りなすハーモニーを、五感でじっくりとご堪能ください。

■料亭「俵石」について

料亭「俵石」は、1914 年 (大正 3 年) に建築家・島田藤吉の手によって開業された温泉旅館「俵石閣」の歴史を受け継ぐ特別な空間です。杉板を編んだ網代天井や、手彫りの透かし彫りなど、匠の技が随所に光る建築美が残されています。また、歌人・与謝野晶子や画家・石井柏亭、経済学者・河合栄治郎ら文化人に愛され、皇太子時代の上皇陛下もご宿泊になった由緒ある料亭です。歴史と美意識が息づく空間で、特別なひとときをお過ごしください。

H A K O N E hakone
R E T R E A T retreat
V I L L A 1 / f före

箱根リトリート フォーレ & ヴィラ ワンバイエフ

■レストラン予約に関するお問い合わせ

TEL: 0460-83-9090/受付時間：10:00～18:00

EMAIL: reservations@hakone-retreat.com

オンライン予約・詳細：

<WOODSIDE dining><https://www.tablecheck.com/shops/hakone-retreat-woodside-dining/reserve>

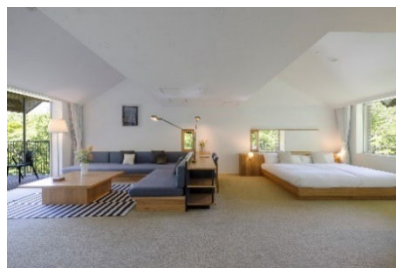
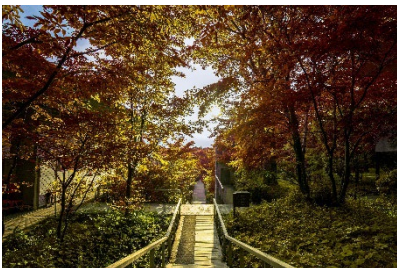
<俵石><https://www.tablecheck.com/shops/hakone-retreat-hyoseki/reserve>

■箱根リトリート före & villa 1/f について

箱根連峰・仙石原の豊かな自然に囲まれた「箱根リトリート före & villa 1/f」は、四季折々の自然に癒される特別なリラクゼーション空間を提供します。モダンなホテル「före」全 37 室と、独立コテージ「villa 1/f」全 18 棟から成り、2024 年 8 月には新たに 7 棟の villa が完成しました。薪火料理を楽しめる「WOODSIDE dining」、日本料理の料亭「俵石」、カフェ & ラウンジ「cafe & lounge」、温泉「ONSEN f」、スパ「könoha spa」などを完備しています。また、四季折々の植物や木々のゆらぎ、空の色や風の香りでくつろげる「free bird & terrace」では、ドリンク類や季節のウェルカムサービスをインクルーシブでお楽しみいただけます。北欧リゾートを彷彿とさせるデザインと共に、至福のひとときをお届けします。

-ホームページ：<https://www.hakone-retreat.com>

-Instagram：<https://www.instagram.com/hakone.retreat/>



■オリエンタルホテルズ&リゾーツとは

オリエンタルホテルズ&リゾーツは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 16 ホテル（総客室数 4,169 室）を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts

-YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X：https://twitter.com/Oriental_HR

-CLUB ORIENTAL：<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

H A K O N E hakone
R E T R E A T retreat
V I L L A 1 / f före

箱根リトリート フォーレ & ヴィラ ワンバイエフ

■株式会社ホテルマネジメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 24 ホテル（総客室数 7,671 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 3,412 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテルオリエンタルエクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。（2025 年 8 月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からの問い合わせ先】

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当：営業企画 池上、舟木、菊地

E-MAIL：contact_others@hmjkk.co.jp

TEL:03-6422-0510(代表)（平日 10:00~17:00）