

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 9 月 19 日
総支配人: 松井 康弘

<箱根リトリート före & villa 1/f>
地域伝統蔵元とコラボレーションし、新たな美食饗宴
「料亭俵石 × 金井酒造店 メーカーズディナー」開催
2025 年 11 月 21 日（金）

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、神奈川県秦野市で 150 年の歴史を持つ金井酒造店とコラボレーションした一夜限りの特別懐石料理を 11 月 21 日（金）に開催します。



俵石大吟醸



金井酒造店

金井酒造店は秦野市で明治元年に創業。丹沢の恵み豊かな自然を生かし、伝統と革新の歴史を 150 年に亘って織りなしてきました。今回、金井酒造店の協力のもと、料亭「俵石」の濱中明利料理長が考案した深まる晩秋を味わう本格懐石料理が実現します。秋の豊富な食材を丁寧に仕上げた 1 皿 1 皿に、相性のいいお酒を合わせ、奥深く独創的なコースメニューを提供します。香りとともにお料理を引き立てるお酒とおもてなし料理の数々で、ゆるりとした時間をお楽しみください。

（料亭「俵石」の濱中明利料理長コメント）

「食材豊かな晩秋に、同じく神奈川県は秦野で 150 年の歴史を持つ金井酒造店とのコラボレーションによりお客様に作り手の想いを感じていただけるようご提供いたします。季節を感じ、素材に感謝し、その素材の味を生かすことで、五法、五味、そして五感を刺激するようなお料理に仕立ててまいります。金井酒造店の伝統と革新の日本酒とともに存分にお楽しみください。」

料亭俵石 × 金井酒造店 メーカーズディナーコース

先 付	海鼠みぞれ和へ	<食前酒樽酒>
前 菜	大黒占地酒盗和へ かぼす釜 菊菜 岩茸浸し いくら 海老捻り揚げ 織部くり 燻鮭の柿すし 青味大根 諸味添へ 姫くわい	<碧笹ササノメグリ純米酒>
煮物椀	あまだい蕪むし 吹き寄せ野菜 わさび	<白笹鼓 純米酒（ぬる燗）>
お造り	紅葉鯛 金目 赤貝 本鮪 花穂紫蘇 土佐醤油	<俵石大吟醸>
焼 肴	酒造元酒粕を使用したかます粕床漬け 酢どり茗荷	<黒笹 純米吟醸 Revive>
焚合せ	孫芋 下仁田葱 餅麩 壬生菜あん 針ゆず	<奏炎ミライザケ辛口特別純米酒>
強 肴	黒毛和牛フィレ肉炭火焼 京かんざし 大中寺芋 さんしょう醤油	<黒笹純米吟醸 Eden 無濾過生原酒>
食 事	秦野産はるみ米 釜炊きご飯 香の物	
留 椀	赤だし	
水 物	代白柿 巨峰	
甘 未	秋の練り切り お抹茶	

開催概要

名称：料亭俵石 × 金井酒造店 メーカーズディナー「一夜限りの特別な美食体験 秋の味覚をご堪能」

会場：俵石閣内牡丹の間

日時：2025 年 11 月 21 日（金） 17:30～

人数：12 名限定

参加費：（1 名）30,000 円（税込・サービス料込み）

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

宿泊プラン：【料亭俵石 × 金井酒造店 メーカーズディナー】

＜夕朝食付＞一夜限りの特別な美食体験 秋の味覚をご堪能

大人 1 泊 2 名 214,480 円～（税込・サービス料込み）

<http://bit.ly/4235PCN>

（金井酒造店からのコメント）

明治元年、金井酒造店の創業者は一人の女性でした。その原点は、技術も知識もなく踏み出した、初代蔵元・佐野リキの挑戦です。私達が持つ技術、私達が目指してきた「伝統と革新の協奏」、そして私達が愛する丹沢の自然。それらを繋ぎ、今日まで織りなしてきた〈これまで〉の歴史と〈これから〉の未来——様々な工夫と共に歩み続けた金井酒造店の 150 年は、挑戦の歴史でもあります。

お客様に求められる私達の姿を追い、本当に良い酒とは何かを問い、丹沢山麓のこの街に還元する。私たち金井酒造店は、私たちにまつわるあらゆる未来を醸す存在でありたいと考えています。

■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いただけます。

■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、薪火料理を楽しめる「WOODSIDE dining」（朝食ブッフェやディナー）、大正 3 年（1914 年）に開業した歴史的建造物「俵石閣」を舞台にした日本料理の料亭「俵石」（和朝食や会席料理）、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。入会金・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/>

■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 3,411 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 9 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）