

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 11 月 25 日
総支配人: 松井 康弘

<箱根リトリート före & villa 1/f>
薪火の香りと冬の素材を楽しむ
薪火料理「WOODSIDE dining」と料亭「俵石」にて冬の新メニュー
2025 年 12 月 1 日（月）より提供開始-

雄大な自然が息づく箱根・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、冬の新メニューとして、薪火料理「WOODSIDE dining」と料亭「俵石」にて、季節の恵みを生かした特別コースの提供を開始いたします。薪火がもたらす豊かな香りと料理長の細やかな技が光る料理で、冬ならではの味覚をお楽しみください。



WOODSIDE dining 「Winter Course A」 （イメージ）



俵石「季節俵石」 （イメージ）

<薪火料理「WOODSIDE dining」>

薪火のぬくもり、香りとともに冬の味覚を堪能する 2 種類のコースメニューを用意しました。ひとつは鮑のスチームや鱈のオープンサンドをはじめ、メインには静岡県産の豚ロースを薪火で焼き上げ、玉葱の旨味も生かして柔らかく仕上げた料理を堪能するコース。もう一つは鱈と海老を BBQ 風に焼き、大粒のつぶ貝など魚介も豊富に取り入れました。メインには、骨付きラム肉を薪火で力強く仕上げた一皿が登場。いずれのコースも冬ならではの野菜をふんだんに使用し、薪火が生み出す豊かな風味と季節感をゆったりと味わっていただけます。

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

コース概要：Winter Course A・B／12,000 円

（税金・サービス料込み）

※写真は、「Winter Course B」 （イメージ）



<料亭「俵石」>

料亭「俵石」では、新春を寿ぐ懷石をご用意いたしました。紅白数の子や雲子の玉地蒸し、あおり烏賊の松笠焼など、祝いの席を彩る前菜に始まり、小鯛の花びら餅を添えた温かな椀物が、冬の始まりにやさしい余韻を添えます。旬魚のお造り、あま鯛の翁焼と続き、蟹の蒸し寿司や黒毛和牛フィレ肉の炭火焼など、この時季ならではの滋味深い品々へと移りゆきます。御殿場産こしひかりを和牛しぐれ煮とともに味わい、赤だし、季節の水菓子で締めくくる、静かな冬景色と調和した新春の懷石。自然豊かな箱根で、年の始まりをゆったりと慈しむひとときをお楽しみいただけます。



小鯛花びら餅 金時人参 牛蒡 鶯菜
末広柚子（イメージ）



あま鯛翁焼 酢どり茗荷（イメージ）

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：季節懷石 12 月 17,100 円（税金・サービス料込み）

季節懷石 1 月-2 月 18,000 円（税金・サービス料込み）

箱根・仙石原の冬景色に包まれ、澄みわたる空気や静かに揺れる冬の木立、凜とした冷気に漂う香りなど、冬ならではの穏やかな気配を感じながら、あたたかな料理がもたらす豊かな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「薪焼イノベーターズ」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と、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、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、至福のひとつ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&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、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 3,405 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 11 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 舟木、池上、菊地

E-MAIL：contact_others@hmjkk.co.jp

TEL:03-6422-0510(代表)（平日 10:00~17:00）