

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025 年 11 月 18 日

総支配人: 松井 康弘

<箱根リトリート före & villa 1/f>
澄んだ空と雪景色で幻想的な箱根・仙石原を眺めながら
クリスマス & お正月メニューを堪能
~2025-2026 カウントダウンはジャズライブで~

豊かな自然に囲まれた箱根・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、2025 年のクリスマスメニューと年末からお正月にご提供する特別メニューを発表し、予約受付を開始します。

ぐっと冷え込みが増し、冬枯れの仙石原や雪化粧したすすき草原が広がり始めると、箱根は本格的な冬の季節を迎えます。大切な方と温かなひとときを過ごしたくなるこの時季に合わせ、薪火料理「WOODSIDE dining」ではロマンチックなクリスマスメニューを、料亭「俵石」では旬の食材を贅沢に取り入れた特別な年末年始メニューをご用意しました。ご滞在の中で、心穏やかにくつろぐ時間をお過ごしください。



2026 年の幕開けを目前に、心躍るカウントダウンには、大人の夜にふさわしいジャズライブをご用意いたしました。日本の音楽業界を牽引するギタリスト・水口昌昭氏と、ピアニスト／アコーディオン奏者／作曲家／編曲家／教育者として幅広く活躍するモレノ・ブッソレッティ氏による特別ジャズセッションです。美酒・美食とともに、心地よい音色に包まれながら贅沢な年越しをお迎えください。また、ご宿泊のお客様には、年末の年越しそばや、年明けの鏡開き・振る舞い酒など、新年を華やかに彩るサービスも用意しております。

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

<2025 クリスマス・コース>

(2025 年 12 月 20 日 (土) ~25 日 (木))

提供時間：17:30～、19:45～ (2 部制)

コース料金／15,000 円 (税金・サービス料込み)

場所：薪火料理「WOODSIDE dining」

Appetizer

シナモン風味の薪焼き林檎とフォアグラテリーヌ バルサ
ミコとナッツのドレッシング パルメザンチュイールと共に

Soup

根ゼロリのクリームスープ トリュフクランブル

Hot dish

鮪のグリルとビーツのリゾット デイル香るオイルとマイ
クロハーブ

Fish dish

甘鯛とカリフラワーの薪焼き レモン香る泡とカレー風味
の塩

Main dish

国産牛ヒレ肉のロースト ミルフィーユポテト マデラワ
インソース

Dessert

クレームダンジュ ベリーフルーツスープと苺のムー
スジュレ



■薪火料理「WOODSIDE dining」

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。

<2025 年の瀬の懷石/2026 新春の懷石>

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。

コース料金／25,000 円（税金・サービス料込み）

場所：料亭「俵石」

年の瀬の懷石

(2025 年 12 月 20 日 (土) ～31 日 (水))

先 付

雲子 柚子釜蒸し
ぽんずあん

前 菜

占地酒盗和へ
芹と山榎浸し
合鴨葱巻き
織部くり
燻鮭の柿すし
青味大根 諸味添へ
姫くわい

煮物椀

聖護院蕪みぞれ仕立
貝柱真蒸
海老芋 柚子

お造り

いせ海老 ひらめ
本鮪 平貝
土佐醤油

焼 肴

かます遠山焼
酢どり茗荷

合 肴

あわびバター焼き
添え野菜

強 肴

黒毛和牛フィレ肉炭火焼
京かんざし 芽キャベツ
浅ねぎ
柚子こしょう

食 事

御殿場産こしひかり
和牛しぐれ煮
香の物

留 椀

赤だし

水 物

季節の水菓子



新春の懷石

(2026 年 1 月 1 日 (木) ～4 日 (日))

先 付

かに白玉
おぼろ酢掛け

前 菜

紅白数の子
青味大根からすみよごし
雲子玉地むし
甘エビ羹和へ
あおり烏賊松笠焼
姫くわい
ゆず玉子

煮物椀

小鯛花びら餅
金時人参 牛蒡
鶯菜
末広柚子

お造り

いせえび 鯛
本鮪 平貝
土佐醤油

焼 肴

あま鯛翁焼
酢どり茗荷

小 鍋

あわび葛煮
えび芋 下仁田葱
わさび

強 肴

黒毛和牛フィレ肉炭火焼
京かんざし
エシャロット
浅ねぎ
大蒜醤油

食 事

御殿場産こしひかり
和牛しぐれ煮
香の物

留 椀

赤だし

水 物

季節の水菓子

※食材の仕入れ状況により、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。

■料亭「俵石」

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され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。

<2025 年カウントダウン>

実施日時：2025 年 12 月 31 日（水）23:30～24:30／40 分（2 ステージ）

場所：薪火料理「WOODSIDE dining」

出演：水口昌昭（ギター）、モレノ・ブッソレッティ（キーボード）

水口昌昭氏 プロフィール

1982 年から 3 年間、ギタリストの高橋信博氏に弟子入り。ギターと音楽理論の指導を受ける。テレビ番組制作会社「アーツ・ポート・ミュージック」にて作曲家としてスタートするが、その後直ぐにフランスのアコーディオン奏者パトリック・ニュジェ氏にスカウトされギタリスト・音楽監督として彼のバンドに 7 年間在籍。その間バリでのレコーディング、ヨーロッパを中心としたコンサート活動、国内各地での演奏活動をしてきた。また、クロードチアリ氏、雪村いずみ氏のバックミュージシャンも勤める。ハービー・トンプソングループ、真梨邑ケイグループに参加中。YAMAHA 大人の音楽教室講師。

モレノ・ブッソレッティ氏 プロフィール

1964 年イタリアのアルチェビア生まれ。幼い頃から音楽に興味を示し、幼少期にはピアノ、アコーディオン、クラリネット、作曲を学んだ。15 歳でプロのミュージシャンとして活動を始め、イタリア・ペーザロの音楽院「G. ロッシーニ」で音楽を学ぶ。1979 年から 1984 年までイタリアのいくつかのオーケストラと共演し、その後 1985 年から 1995 年までアメリカ、カナダ、カナリア諸島、モロッコ、ポルトガル、スペイン、フランス、ルクセンブルク、ドイツ、ノルウェー、デンマーク、スウェーデン、スロベニア、ギリシャ、トルコで大規模なツアーを行う。1995 年から 99 年まで、横浜のインターコンチネンタルホテルヨコハマグランドでバンドリーダーとして演奏。1999 年～2004 年、トリオ「プリマフィラバンド」でフランス、デンマーク、フィンランドでツアーを行う。2004 年からは東京を拠点にピアニスト、アコーディオン奏者、作曲家、編曲家、教育者として活動している。様々な文化的背景を持つ音楽家とコラボレーションし、音楽家としての才能と多才さを感じさせるとともに、そのユニークなスタイルと音楽への情熱で、聴衆にインスピレーションを与え、楽しませ続けている。



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>

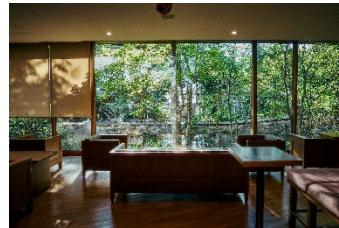
<俵石><https://www.tablecheck.com/shops/hakone-retreat-hyoseki/reserve>

■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 3,405 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/>

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

【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）