

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ス バルサミコとナッツのドレッシング パルメザンチューイールと共に

Soup

根セロリのクリームスープ トリュフクランブル

Hot dish

鮑のグリルとビーツのリゾット ディ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、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。

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 年の瀬の懐石/2026 新春の懐石>

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」

年の瀬の懐石

(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

占地酒盜和へ
芹と山梗浸し
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
本鮨 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



新春の懐石

(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
甘エビ囊和へ
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
鶏菜
末広柚子

お造り

いせえび 鰯
本鮨 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。

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

■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。その間パ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エビア生まれ。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に演奏し、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、横浜のインターラ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「kōnoha 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 3,405 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 I / 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ージメントジャパン

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)