

<1>2025年(令和7年)11月30日 日曜日

Biz Life Style × 箱根所遊

働く男のライフスタイル情報紙

# Biz Life Style

[ ビズスタ東京 ]

2025 11

特別版

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、関西、  
仙台、福岡、広島にて46万部発行  
下記URLまでアクセスを。

[www.biz-s.jp](http://www.biz-s.jp)

本紙はスポンサー様の協賛により制作しております。

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは

TEL.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作／株式会社ディリースポーツ案内広告社

〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F

© 2025 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD



箱根所遊

このひととき、五感の贅沢。

My Favorite Life Style



## 上質を知る大人のふたりへ。 贅と静けさが響き合う、極上の箱根時間。

ひとたび滞在すると、もう一度味わいたくなる。  
最も予約が取りにくい宿のひとつに数えられる、箱根の特別な宿。

日本屈指の温泉地箱根。その緑深い山あい佇む『箱根吟遊』は、「日本予約が取れない宿」のひとつとして多くの旅人の憧れを集めている。2002年の開業から20余年、老舗が軒を連ねる箱根ではまだ若い宿ながら、従来の温泉旅館の既成概念にとられない発想を磨き上げ、すでに名宿の風格をまとう存在へと成長している。

人気の理由は、理念を館内の隅々にまで行き渡らせた空間づくりと、宿泊者の気持ちに寄り添うきめ細やかな接客にある。「大人のふたりが上質な休日を過ごす旅館」という明快なコンセプトのもと、全室に専用露天風呂とオーブンテラスを備えるこのスタイルは、団体数人のグループ旅行が中心だった開業当時の箱根ではほぼ例がなかったという。つまり、喧騒を離れ、静かな時の流れに身を委ねるというスローライフリアリステイの潮流を築いた宿のひとつと言える。

異国の様式美が目前に迫る非日常感  
自然と調和する庄巻の空間設計

初めて訪れた際は「ロビー」に歩足を踏み入れた瞬間に驚くだろう。まず感じるのは、「ここは本当に箱根か」と錯覚するほどの異国情緒。とはいえ、日本屈指の温泉地としての趣を損なうものではなく、むしろその魅力をいっそう際立てるものだ。天井まで届く大きな窓の向こうに広がるのは箱根連山の深い緑、眼下には早川溪の流れ、視界いっばいに広がる自然と、館内の落ち着いた照明や香木の香り、すべてが見事に調和し、訪れる人の感覚を一瞬で非日常へと誘う。

代表の太田氏によれば、その独自の空間づくりの原点は、インドネシアのバリ島で味わった感動体験にあるという。心を揺さぶられた感動を、旅館と融合することで新しい空間を創造したい。そんな想いから、壁面には備長炭、床には琉球畳と、温泉宿の常識にとられない要素を積極的に採り入れた。和のセンスと素材感を大切にしつつ、南国リゾートを想起させるオリエンタルな世界観を描き出した結果、伝統的な日本旅館の趣と異国の感性が見事に融合。表紙の写真のように、旅行者の目と心に新鮮なサプライズを届ける無の空間美が実現したのだ。

ロビーから進むと、展望ラウンジがある。座る位置をわずかに移すだけで、視界に広がる景色の印象が変わるこの場所は、宿の「隠れた名所」と言ってもよい。時間帯によっても、光の角度や雲の流れで刻一刻と変わるパノラマの豊かな表情は、実は立地が大きく関係している。箱根の風景が織りなす舞台芸術のような感動も、『箱根吟遊』の大きな魅力のひとつとなっている。

周囲の自然とシームレスにつながるかのような空間設計は、客室や露天風呂、ダイニングに至るまであらゆる場所に徹底している。視線の抜けや光の入り方、木や石の質感、そのひとつひとつに明確な意図があり、どこにいても「自然の中に自分がある」ように感じるのは、緻密な計算の賜物だ。四季折々の彩りを五感で味わう体験は、訪れるたびに新しい発見をもたらしてくれる。そんな感動の記憶が再訪の意欲を刺激し、結果的に予約が取りにくい二因となっているわけだ。

実際、中には目回以上も訪れる常連客

もいるという。その理由は、空間の魅力だけでなく、宿全体を包む穏やかな時間の流れにこそある。

箱根の山々と一体化した錯覚を愉しむ  
特別な温泉体験で自分を解放

各室に設えられた専用露天風呂は、湯船に身を沈めた瞬間、思わず感嘆の声が漏れる。視界には息をのむような箱根の稜線が広がり、空と山のコントラストが湯面に映り込む幻想的な光景とともに、その感動が記憶に深く刻み込まれる。また、最上階にある絶景の湯処「月代」は庄巻のひとつだ。湯船の先が周囲の緑と一体化し、まるで山々の中に浮かんでいるような錯覚を愉しむことができる。湯面が空へと溶け込むインフィニティデザインは、まさに「自然との一体感」そのもの。雄大な景色と湯煙で、心と身体が解きほぐされていく。

泉質も折り紙付きだ。ポーラオルビスホールディングス入の美肌温泉フロテュースタスクォースによる分析で、同宿の湯は正式に「美肌の湯」として認定されている。肌の水分保持力を高める成分が絶妙なバランスで含まれることが科学的にも裏づけられており、癒やしに加えて美容の面でも満足度の高い滞在が期待できる。

箱根の宿だけに、温泉体験の選択肢も豊富だ。森の回廊を抜けた離れの「Green Y U S a」ではウインターガーデンや源泉かけ流し\*の露天風呂、さくらペアルームまで完備。柔らかな風と水音に包まれながら、箱根の自然と静かに向き合ふひとときは格別だ。

感動の湯浴みの後は、お待ちかねの夕食だ。フレンチな時間を重んじる『箱根吟遊』では、朝夕ともに部屋食を採用。旬の食材を贅沢に使った会席料理が品ずつ丁寧に運ばれる。バーから取り寄せた一献を傾けながら、誰にも邪魔されずに大切な人と語り合う食事のひとときは、旅の夜をやさしい余白で包んでくれる。よりダイナミックに食を愉しみたいなら、鉄板焼き「悠庵」へ。シエラが目の前で焼き上げるフレンチ感の中、炎と香り、音が五感を刺激し、旅の記憶を鮮やかに彩る。

\*加水・加温なし

多くのリピーターを惹きつける  
「ミニアルに頼らない心のおもてなし」

同宿が多くのリピーターを惹きつける理由は、ハード面の魅力だけに留まらない。宿の魂ともいえるべきおもてなしの根幹には、「接客×ミニアルを持たない」という独自の哲学がある。その場その場でお客様の心の動きを想像しながら、最善の行動を選び取る。つまり、スタッフ一人ひとりの判断を信頼する姿勢こそが、宿のもてなしを特別なものにしているのだ。

たとえば外国人ゲストに対しても安易に「ハロー」とは言わず、敢えて丁寧な日本語で挨拶すること、しきたりや振る舞いの背景にある日本の文化まで伝える。その瞬間ごとに最もふさわしい距離感を探り、半歩先を読むもてなしを実践するのが、同宿のスタイルだ。「お客様がお望みになる時間は十人十色ですので、ミニアルがないというよりも『作れない』のが本音です。お客様の心を動かす接客は、作務的に作るものではなく、想像力の積み重ねの先で自然に生まれるものだ」と思うのです」と話す太田氏。その言葉通りスタッフ全員が想いを共有し、自発的に動くことで、穏やかな空気が満ちていく。

お客様は何を望み、どんな気持ちで旅をしているのか。その見えない部分にまで想いを巡らせる姿勢が、独特の温度感を生み出している。過剰でも不足でもない、まさに人ひとりの「ちょうどよい」距離感を測る力。そこに「箱根吟遊」のおもてなしの本質があるのだ。

客室はメソネットを含む4タイプ、全20室。箱根の四季のベストアングルを存分に満喫しながら、温もりと静寂に包まれる休日は、忘れたい体験となるだろう。ただ日常から逃れるのではなく、自分を整えるための滞在という言葉が似合う宿。それは、「自分に還る場所」と言い替えてもよいかもしれない。そんな温泉旅館の愉しみを、ホテルにしか泊まったことのない次の世代にも体験してほしい。太田氏の言葉の奥には、日本の旅館文化を未来へと継ぎたいという揺るぎない想いが見える。



## My Favorite Life Style



## 空間、食材、焼きと語らい。すべてが調和して生まれる美食の時間。

料理人の選定にも、『箱根吟遊』らしい思想が息づく。敢えて外部から専門のシェフを招かず、もともと旅館のサービスを担っていたスタッフを料理人として育成したのだ。箱根吟遊のおもてなしを基盤に、時間をかけて磨いた鉄板の技を重ね合わせることで、独自の「おもてなしの鉄板焼き」を確立。味覚だけでなく、焼き手との呼吸が合う「瞬の心地よさ」を大切にすることで、「次もぜひ訪れたい」「もう一度この人に焼いてほしい」と思わせる「体温を感じるダイニング」を実現している。

宿のもてなしの哲学を踏襲した人が主役の鉄板焼き

『箱根吟遊』内に誕生した鉄板焼き『悠庵』は、部屋でいただく会席料理とは異なる食体験を提供する空間だ。初めての宿泊はもちろん、再訪時や連泊時に選びたい、もうひとつの「吟遊時間」でもある。

鉄板の上で食材が躍り、香ばしい湯気が立ちのぼる。弾ける音や香り、火と鉄が見せる表情までもが演出の一部。視覚と聴覚を刺激するライブ感ほ、まさに五感で味わう舞台だ。メインの肉は脂の融点が低く、なめらかな口どけが味わえる沖縄県石垣島のブランド牛・金城牛、そしてその系譜に連なる佐賀牛を併用。食後にもたれにくい軽やかな味わいが好評だ。野菜は箱根周辺や三島の契約農家から届く地場産、魚介は鮑や伊勢海老などの高級食材を中心にアレンジ。地元の旬と贅沢な食材を香ばしく焼き上げる二皿三皿が、旅の印象を深く刻む。



穏やかな灯と静けさが演出する大人がくつろぐ美食の空間

インテリアにも繊細な配慮が行き届く。湯浴みの余韻を損なわないよう、照明は料理を美しく引き立てつつも、調光を整え心地よい空間に。炎と鉄が織りなす光が穏やかに揺れ、落ち着いた食の時間を演出している。座席は一般的な「コの字型」ではなくストレート型を採用し、隣席と視線が交わらないよう設計。空調も厳密に管理し、衣服や髪に香りを極力残さないよう配慮されている。

『悠庵』は宿泊客だけでなく外来利用にも開放されており、はじめての箱根吟遊で温泉と食を組み合わせた日帰りデートプランを愉しむカプルの姿も見られる。箱根の静けさに包まれながら、鉄板の上で織りなされる食材と焼きの技の競演を堪能する美食の時間。それは、旅の夜を豊かに彩るひとコマだ。

### 宿泊料金(一例)

| 客室タイプ | 風          | 星             |                 | 空             | 月             |
|-------|------------|---------------|-----------------|---------------|---------------|
|       | (4F)<br>和室 | (3F)<br>和室・洋室 | (3/4F)<br>メゾネット | (2F)<br>和室・洋室 | (1F)<br>和室・洋室 |
| 2名様   | ¥53,500～   | ¥44,700～      | ¥51,300～        | ¥42,500～      | ¥54,600～      |

鉄板焼き  
「悠庵」  
(要事前予約)

■宿泊ゲスト 1名(税込)

厳選されたシャトーブリアンコース/ご宿泊代+ 6,600円～

伊勢海老ロブスターと厳選されたシャトーブリアンコース/ご宿泊代+16,500円～

■鉄板焼き限定ゲスト 1名(税込)

厳選されたシャトーブリアンコース/22,000円～

伊勢海老ロブスターと厳選されたシャトーブリアンコース/31,900円～

●左記料金はオフシーズンの1泊2食(サービス料、消費税、入湯税込)、1名様分の平日料金です。

●休前日、またシーズンにより宿泊料金の変動がございます。詳しくはHPのROOM RATE LIST、またはお電話にてお問い合わせください。



神奈川県足柄下郡箱根町宮ノ下100-1 TEL.0460-82-3355  
チェックイン14:00、チェックアウト11:00

アクセス

電車/箱根登山鉄道「宮ノ下」駅から徒歩3分  
車/小田原厚木道路小田原箱根ICより国道1号線約20分

[www.hakoneginyu.co.jp](http://www.hakoneginyu.co.jp)