

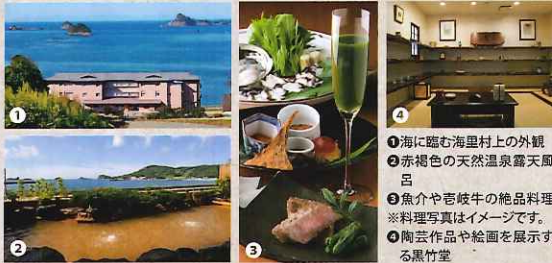
長崎にひたる、くつろぎの旅の宿

海と山の自然が織りなす景勝地と古代遺跡の宝庫、杵岐島。海里村上はその北西部、湯ノ本港の湾岸に建つ全室オーシャンビューの瀟洒なホテル。空気に触れると赤褐色に変化する独特の天然温泉は塩分と鉄分が豊富な美肌の湯。海を赤く染める夕景の中や満天の星空の下でゆったりと浸る露天風呂は至福の時。料理では、杵岐の海の新鮮な魚介類をはじめ、ブランド牛の素牛として知られる杵岐牛も堪能できる。

●〒811-5556 長崎県杵岐市勝本町立石西舩119-2 ●電話 0920-43-0770
●<http://www.kairi-murakami.com/>

●杵岐の自然を満喫する「杵岐・エコ旅」プラン

2泊3日コース＝2泊4食・1室2名 平日・1人66,596円(税・サービス料込み)
杵岐の大自然と数々の遺跡や文化財をゆっくりと鑑賞する「杵岐・エコ旅歴史紀行」。3泊・4泊コースも。



海里村上
かいらむらかみ

- 1 海に臨む海里村上の外観
- 2 赤褐色の天然温泉露天風呂
- 3 魚介や杵岐牛の絶品料理 ※料理写真はイメージです
- 4 陶芸作品や絵画を展示する黒竹堂

《杵岐》

屋上にある5つの貸切露天風呂からは、見渡す限りに広がる橋湾を一望できる雲仙市小浜温泉の海辺の宿。昼間は真っ青な海と空、夕暮れ時はオレンジ色に染まる夕陽、夜は満点の星々と、時と共に変化する絶景が楽しめる。新鮮な海の幸で彩られるお造りや煮物、焼き物など、つたや旅館こだわりの和食会席も絶品。

●〒854-0514 長崎県雲仙市小浜町北本町907 ●電話 0957-74-2134
●<http://www.tsutaya-ryokan.com/>

●ご夫婦にお薦め「伊勢えび活造り」プラン

1泊2食付 1人12,900円～
海を一望できる客室で気兼ねなく味わえる夕食には、プリアリの食感と旨みが絶妙の伊勢えび活造りが付いてくる。獲れたての旬魚のお刺身など、ボリューム満点の和食会席に舌鼓。



小浜温泉 つたや旅館
つたや旅館外観 夕陽を望む展望露天風呂 海の幸を活かした和食会席 ※料理写真はイメージです。

《小浜》

小浜温泉 つたや旅館



明治33年(1900)創業の老舗和菓子店。全国的に知られる文明堂のカステラの本家。
●〒850-0861 長崎市江戸町1-1
●電話 095-824-0002



三種の
特撰カステラ
和三盆 黒糖
お濃茶

長崎といえばカステラ
九「長崎市」文明堂総本店
桃カステラ

長崎街道

長崎街道は、豊前国小倉の常盤橋から肥前国・長崎に至る当時九州随一の脇道であった。全長57里(約228km)の道程で、天領・長崎の他、佐賀・大村・対馬・福岡・小倉の5藩の領地を通り、途中に25の宿場が置かれた。海外から輸入された貴重な砂糖が、この長崎街道を通じて長崎から小倉へ、さらに江戸へと運ばれたことから別名「砂糖街道(シュガロード)」と呼ばれている。

「長崎の遠か」とか「今日の料理は長崎の遠うございまして」などという言葉は、砂糖を節約しすぎた料理を揶揄した表現。

長崎街道の治道の長崎・佐賀・福岡の北部九州三県地域には、砂糖と鶏卵をふんたんに使用した、長崎の「カステラ」、平戸の「カステラ」、佐賀の「丸ぼうろ」、福岡の「鶏卵素麺」などの南蛮菓子をはじめ、その系譜を引く千鳥饅頭ひよ子などの銘菓が生まれた。また長崎県大村の名物である「大村寿司」には大量の砂糖と鰯系卵が使われている。

《長崎市》

閑静な松の森社境内脇に建つ「富貴楼」は、創業百有余年の歴史を誇る老舗料亭で、建物は文化庁登録有形文化財に登録されている。その前身は千秋亭・吉田屋ともい、寛政時代には「崎陽松の森千秋亭」の名で知られる長崎有数の料亭として栄えた。明治20年に「富士亭」となるが、明治22年に来亭した内閣総理大臣・伊藤博文が、庭に咲き誇る牡丹の花を賞賛し、その前めにより「富貴楼」と改名。皇室との縁も深く、大正15年には宮内省大膳職仕出の司厨・大野小助氏が富貴楼に住込み、料理の秘伝を受けた。二百有余年の伝統の技で作る卓袱料理(富貴楼では「卓子料理」と呼ぶ)の味を求めて、県内外から多くの来亭者がある。

〒850-0006 長崎県上西山町5-4
電話 095-822-0253
<http://www.4.ocn.ne.jp/~fukuro/>
●営業時間 午前11時30分～午後10時(オーダーストップは午後8時) ※要予約
●卓子料理 11,340円～25,200円(税・サービス料込み)
●昼食限定(午前11時30分～午後3時) 特別ミニ卓子料理 6,300円(税・サービス料込み)



伝承の技が光る富貴楼の卓子料理
文化庁登録有形文化財に登録されている富貴楼の建物外観と大広間

「花月」は、寛永19年(1642)、長崎丸山に創業した太夫屋引田屋(ひけたや)花月楼を前身とする料亭で、大田蜀山人や頼山陽など文人墨客も数多く訪れた文化サロンであった。幕末には坂本龍馬をはじめ海援隊士や岩崎弥太郎、勝海舟など数多くの人物が訪れている。昭和35年には長崎県の史跡に指定され、現在も国宝の晩餐会に利用されるなど、長崎を代表する料亭として営業を続けている。花月の卓袱料理は無農薬野菜や天然物の魚介類など最良の食材を用い、原点に忠実な献立を守りながらも現代の嗜好に合うよう工夫を凝らしている。

〒850-0902 長崎市丸山町2-1
電話 095-822-0191
<http://www.ryoutei-kagetsu.co.jp/>
●営業時間 正午～午後3時/午後6時～ ※要予約
●卓袱料理・会席料理・お昼の御膳「花御膳」



(左) 伝承を守り継がれる花月の卓袱料理 (右) 長崎丸山の引田屋(現在の「史跡料亭 花月」)が文政11年に作らせた龜山院の食器に卓袱料理を盛りつけたもの

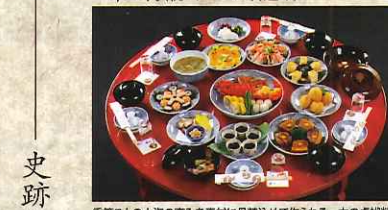


料亭 富貴楼

《長崎市》

文化10年(1813)、黒船が来航した頃、大村藩士・山本保助が長崎で唐の毛皮商・陳健の屋敷を買取り、料亭「一力」を開業したのが始まり。維新への立役者として活躍した坂本龍馬や高杉晋作、伊藤博文など錚々たるメンバーもここ「一力」の暖簾をくぐり、円卓を囲んで日本の夜明けを語らった。そんな歴史の面影をしのばせる老舗ならではの雰囲気の中、卓袱料理はもろんのこと、そのルーツとされるターフル料理が楽しめるのも一力の特徴。ターフルとはオランダ語の「tafel」が語源で「テーブル」を意味し、出島オランダ屋敷の蘭料理がもともとなっている。

〒850-0873 長崎市諏訪町8-20(寺町通り)
電話:095-824-0226
<http://www.ichiriki.jp/>
●営業時間 正午～午後2時/午後5時～午後9時30分 不定休
●卓袱料理 9,450円(税・サービス料込み)～
●会席料理 9,450円(税・サービス料込み)～
●想咲ターフル 9,450円(税・サービス料込み)～
●姫重しっぽく(昼限定・要予約) 2,625円(税・サービス料込み)



季節ごとの山海の恵みを素材に丹精込めて作られる一力の卓袱料理
老舗の風情あふれる料亭一力の玄関と客間

史跡料亭 花月

《長崎市》

料亭 一力

老舗料亭 卓袱料理 伝統の味