



- 2.広々としたパブリックスペース。ロビーにはコンシェルジュも
- 3.「日本の夕陽百選」に選ばれた夕景を愛でながら旬の食材に舌鼓を打つ。和食レストラン「和佳」

豊饒の島・志岐 濃厚な茶褐色源泉と 口福を求めて

九州と対馬の中間に位置し、古くより「豊饒の島」として知られる食の宝庫・志岐島。島の大部分は玄武岩に覆われた溶岩台地で、高低差が小さく別天地の趣がある。そんな志岐の中でも最も見晴らしの良い国定公園内の高台に建つのがここ「海里村上」。エントランスに入れば目の前に玄界灘の海景が広がっており、客室やレストラン、露天風呂など館内のいたるところで風光明媚な眺望が楽しめる。

温泉は海と大地のミネラルを豊富に含んだ茶褐色の「志岐湯ノ本温泉」を源泉かけ流しで、1700年前から湧出している効能豊かな名泉を、日中はコバルトブルーの海と点在する島々を眺め、夜は満天の星々を見上げる露天風呂で開放的に楽しむことができる。

この宿の最大の魅力でもある料理は、宿自体が仲買人の資格を有しており、志岐の海で獲れる最高級の地元産アワビやウニ、新鮮な魚介類や志岐牛などを仕入れている。黒アワビにウニを載せて焼く「海里焼」のこくと旨さはりピーター必至と言って過言ではない。アワビやウニが獲れる海。米や大豆が育つ里。塩も醤油も焼酎もつくることができ、究極の自給自足が可能。な島と言われる島の天然の味を、心ゆくまで堪能できる温泉宿だ。



- 4.アワビに地元産のウニをたっぷりとのせて炭火で炙り焼く「海里焼」
- 5.アンティークな家具でコーディネートされた客室は全5タイプ。全客室がオーシャンビュー
- 6.海を借景にしたコントラストが印象的な茶褐色の天然温泉
- 7.青い海と空が出逢う場所。刻一刻と変化する景色を楽しめる絶好のビューポイント

かいりむらかみ
 〇 志岐市勝本町立石西舩119-2
 〇 平日3万3298円～、休前日3万6448円～
 (1泊2食付、入湯税別)
 〇 全15室
 〇 IN14:00/OUT12:00
 〇 飛行機/長崎空港より志岐空港直行便で約30分
 船/博多港より高速船利用で約1時間、唐津港よりフェリーで約1時間30分
 〇 志岐島内へ。島内各港より車で約15分

0920-43-0770
 www.kairi-murakami.com



Information
 最高級の地元産アワビやウニ、幻の志岐牛や旬の海鮮素材。その日獲れた最高の食材を、本当に食べたい調理法で。



長崎県
 志岐
 湯ノ本温泉

海里村上

1.最高級の地元産アワビを炭火で炙る「焼きアワビのアンチョビソース」