

# 春の宿泊プラン

A spring accommodation plan

お問い合わせご予約は  
TEL 0287-76-3180

HPリニューアルし、見やすくなりました。  
ブログも随時更新中です。  
www.sansuikaku.com

## 記念日プラン

\*このプランは誕生日、結婚記念日などの記念日前後2週間でご宿泊の場合にご利用いただけます。

山水園はお客様の特別な日を、とても大事に考えています。誕生日、結婚記念日…。たいせつな方と迎える記念日をどうぞ私たちにもお手伝いさせてください。

### 特典

\* 地元の名店「ル・シェーヴルフィユ」の、ホールケーキをサービスいたします。記念日プラン用に特別に作られるケーキです。お店では販売できない理由があるんです。そのおいしさの秘密はこちら

\* 特別な日だからこそ、ゆっくりしていただきたい。通常11時のチェックアウトを12時に延長いたします。

ル・シェーヴルフィユさんのケーキはなぜこんなに美味しいのだろう。先日、ケーキ作りの現場にお邪魔いたしました。作って頂いたのはいちごの生クリームケーキ。海老原さんの手によって素材はみるみる内にケーキになっていきます。生クリームを作る段階で突如登場したのがホイップマシーン。ケーキでよく用いられる生クリームは乳脂肪分が40%を超えるもの、ということですが海老原さんが取り出したのは乳脂肪分35%の生クリーム。油脂の少ない生クリームはその分軽く、コクが弱いけれどホイップマシーンを使うことで、コクを出すことができるのだそうです。食事の後でもベロリと食べられてしまう秘密は、ここにあったんですね、すごい!! また、いちごは立てた状態で上から4等分に切ることでいちごの甘みを均等に分け、且つケーキが切り分けやすくなるとか。海老原さんが大事にされていたのはスポンジ、クリーム、フルーツのバランス。スポンジを食べている、フルーツを食べている、ではなくデコレーションケーキを食べていると感じられるように。食べる人のことを考えて作ったケーキだからこそ美味しいと感じるのですね。納得です!!



7 完成です。やさしい味のケーキは、食後でもベロリと食べられます。



1. たまごはカラの混入を防ぐため、しっかり両手で割ります。
2. 季節や温度湿度により、微妙に調整します。これができれば一人前。
3. 生地が焼きあがりました。香ばしいにおいがたちのぼります。
4. この生クリームがおいしさのひ・み・つ!
5. いちごのカットにも気を配っています。味が均一になるように。

メッセージプレートも  
用意します。  
はずかしくて口では言えない  
あんなこともプレートに。

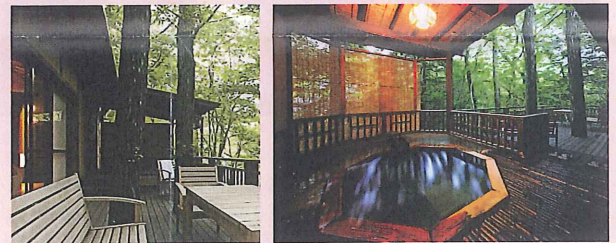
## 「離れ」ご宿泊プラン

一日一組様のみの最高の贅沢。春のやさしい風に吹かれながら専用露天風呂で疲れを癒したあとは、ほっと落ち着くダイニングルームで、旬の食材をふんだんに使ったお食事をお楽しみください。

### RRC会員様期間限定

通常お一人様一泊二食 47,400円を別邸料金の41,100円でご利用いただけます。

\*2012年6月30日までの土曜、ゴールデンウィークを除く全ての日でご利用いただけます。



## 1 那須高原ミッシェルガーデンコート

高貴な印象の佇まい。緑の中にその建物はありました。まるでお城に来たみたいですね。那須高原ミッシェルガーデンコートのレストラン「ラ・ヴィータ・エ・ベッラ」那須高原のランチをご紹介します。総料理長は、イタリアマエストロの石崎幸雄氏。こだわりぬいた素材を使ったお料理をいただきます。席に座ったところで緊張していることに気が付いた私。しかしスタッフの方々が笑顔でその緊張を何度もほぐしてくださいました。今回いただいたのは、レディースコース。メインのお料理はお肉とお魚と選ぶことができます。見て美しく、食べて美味しいお料理。真っ白の器に野菜、フルーツなど素材の色が映え1つのアートのようにきれいに盛り付けされていて、食べるのがもったいないと思いつつも口に運ぶと食べて幸せ!とやはり思うのです。非日常のドキドキ、ワクワクする素敵な時間が過ごせます。皆様ぜひお出かけください。



イタリアマエストロ  
石崎幸雄シェフ  
「ごちそうさまでした。」

Ladies course 2,100円



最初のお飲物  
サービス

## 2 那須ス：

色とりどりのステンドのひとつひとつ、ぜひには結婚式を行う神静かなるような、それにパイオルガンの迫力があり、自然とですが、全身で聴いてパイオルガンは外度の中で管理をするスタッフの方が日々、ね。美術館に行かれ!

入館料  
200円引!

1. ステンドグラスからこぼれる明かりの中で、オルゴールに耳をすませます。
2. パイオルガンの音色が心にしみ渡ります。



1. スタッフはみなさん笑顔でやさしく応対してくれます。



2. ラ・ヴィータ・エ・ベッラ 普段着でどうぞ。気取らずゆったりと。

3. 前菜のスープにうっとり。

4. 自家製の手打ちパスタは絶品です。

5. メイン料理の説明を聞いています。「早く食べたいなあ。」