



右 食卓の前に料理の食材をお客さまに披露。愛情込めて育んだ自家菜園の野菜と地の魚が主役。左下 日本最古の炭火地塩川町の炭で焼いた伊予黒毛和牛の炭火焼き。こぼりなどの煙炭の香りの赤ワインソースで。左下 柑橘の香りの香り立つソースを添えた自家菜園の野菜と瀬戸内海の恵みの前菜。魚介は、あこがれのカルパッポやあぶりだこ、煮あなご、車いすなど。



右 上 庭前橋のラブリッシュや竹製小物でコーディネートされた心もどきな客室。
左 自家菜園から採れる調味料、ジャンルにとらわれない料理でもてなす藤内シェフ。

DATA

雄大な自然を一瞥するカウチン一面でいただく料理は「和心洋装」が囃られ、ランチは250円から、ディナー8,400円から。要予約。客室は全10室。
●オーベルジュは泊2食つき(1室2名利用・1室料金)69,300円〜。
レストランは12時〜15時、18時〜22時。パーティタイム18時〜24時(すべてL.O.)。
無休。オーベルジュ、レストラン共に小学生以下は不可。
愛媛県伊予郡藤内町町内1622の7 ☎089-960-7501
<http://tobe-resort.com/>

愛媛

低部

EHIME

TOBE オーベルジュリゾート

料理・器・空間、すべて低部メード。
心を澄ます和心あるフレンチ

器もメード・イン・フレンチ。陶器の町・低部の郊外、一六、〇〇〇平方メートルの地好のロケーションに立つオーベルジュ。一歩を歩くと、深緑、紅葉、淡雪の自然に恵まれ、あるのはモダンなレストランと一室のホテルだけ。その豊かな環境の中、地産地消の料理、機織を一望する客室をもつて自然と一体となったオーベルジュと思われがちですが、地元、のやさしさを心に留め、料理は素材も

ミヤス

8
August 2012 No.692
もっと知的に
もっとおもしろい
2012年7月10日発行(第1000号)
創刊号(1997年)

食と旅●
そこどこか味わえない土地の滋味を

地産地消の レストラン& オーベルジュ

北海道から沖縄まで全国23軒

手仕事●
S・M・Lの3サイズ、作方つき
リネンで夏の
ハンドメイド

今すぐ欲しい、作りたいワンピース、
ブラウス、スカート、パンツなど

皆川魔鬼子さん
伝統の手仕事に魅せられて

インドへ

松田美智子さんと
京都で学ぶ
土井志保さん

ファッション特集●季節の合間の着こなしアイデア

この10着で、暑い日も! 涼しい日も!

2012年プレフォールコレクションから
今、手に入れて、
秋一番に着たい服

日常着●家族でアウトドアを楽しむ

この時計に一目ぼれ!

時計に込められた夢とアテンション

愛するカルティエの時計“タンク”

賀来千香子さん、仁科亜季子さん、仁美さん、
安藤優子さん、平野啓一郎さん、春香さん

ビューティ●髪の手入れにお答えします

プロが伝授、
年齢に負けないヘアケア法

